Niveau(x) d'enseignement : 9 Numéro EDUQ : 9370055
Centre d'intérêt : 778

Gaudreau, Jacques

Alimentation, hôtellerie, restauration : pâtisserie : guide d'organisation pédagogique et matérielle : AZU-003, 5039 / [recherche et rédaction, Jacques Gaudreau, Guy Auclair, Danielle Paquette avec la collaboration de Andrée Beaudoin ... et al.] -- Éd. provisoire. -- [Québec] : Ministère de l'éducation, 1991
96 p. ; 28 cm.

La couv. porte en outre : 3. La formation professionnelle au secondaire. Code : 17-0303-03P

Vedette(s)-secondaire(s) : Auclair, Guy • Paquette, Danielle • Québec (Province). Ministère de l'éducation

---

Descripteur(s) : Alimentation • Organisation pédagogique • Organisation matérielle • Formation professionnelle • Equipement • Ressources • Matériel didactique • Aménagement • Ressources humaines • Secondaire (Ordre d'enseignement) • Education des adultes

Identificateur(s) de sujet : Pâtisserie

Ce guide propose aux responsables des commissions scolaires et autres organismes impliqués dans le projet de formation une méthode de mise en oeuvre pédagogique et matérielle des nouveaux programmes de formation professionnelle offerts au secondaire. Il propose un certain nombre de renseignements associés aux multiples décisions concernant le processus d'implantation d'un nouveau programme (pâtisserie) et les tâches correspondant à l'organisation de cette formation. Ces renseignements portent sur : 1- le mobilier, l'appareillage, l'outillage (MAO); 2- les ressources matérielles (RM) : A. matières premières et services de soutien; B. matériel didactique; 3- les aménagements physiques; 4- les ressources humaines; 5- les modes organisationnels.

Type de document :

3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

PÂTISSERIE

GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE

AZU-003
5039

ÉDITION PROVISOIRE

La FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

1376455

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

PÂTISSERIE

GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE

AZU-003
5039

ÉDITION PROVISOIRE
Septembre 1991

Équipe de production

Recherche et rédaction

Jacques Gaudreau, agent de développement pédagogique
Guy Auclair, conseiller technique
Danielle Paquette, conseillère technique

avec la collaboration de
Andrée Beaudoin, C.S. de la Jonquière
Françoise Normandin, C.S. de Chambly
François Métivier, C.E.C. de Québec
Gilles Hamel, C.S.C. de Sherbrooke

Remerciements
Lucie Picard, Les équipements de boulangerie L.P. enr.
Maurice Doyon, Les équipements Doyon inc.
Léna Kedenos, France Décor Canada
Georges Lebeaupin, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Gaston Poirier et Briand Wood, Fournitures Pascal inc.
Yves Fortin, P.M.I. Food, Équipement Groupe Canada
Rolland De Castise, Métropolitain Réfrigération et Équipements

Coordination

Jean Turgeon
Responsable du secteur Alimentation, hôtellerie et restauration
DGFP, MEQ

Secrétariat

Josée Bouchard
Agente de secrétariat
DGFP, MEQ

Table des matières

Introduction 3

1. Mobilier, appareillage, outillage (MAO) 5

1.1 Présentation 5
1.2 Démarche suggérée pour fournir le MAO 6
1.2 Synthèse des coûts 7

2. Ressources matérielles (RM) 59

A. Matières premières et services de soutien 59

2.1 Présentation 59
2.2 Démarche suggérée pour fournir l'inventaire des besoins en matières premières et en services de soutien 59
2.3 Synthèse du coût des matières premières 60
2.4 Liste des petits outils et accessoires à haut taux de remplacement 67
2.5 Services de soutien 69
2.6 Synthèse du coût des ressources matérielles (matières premières et services de soutien) 70

B. Matériel didactique 70

2.7 Présentation 70
2.8 Démarche suggérée pour fournir le matériel didactique 71
2.9 Volumes et documents 71
2.10 Liste du matériel de production pour audiovisuel et informatique 72
2.11 Frais divers 73
2.12 Synthèse du coût du matériel didactique 74

3. Aménagements physiques 75

3.1 Présentation 75
3.2 Démarche suggérée pour établir les besoins en aménagements physiques 75
3.3 Aménagement du laboratoire de pâtisserie 80

4. Ressources humaines 83

4.1 Présentation 83
4.2 Démarche suggérée pour s'assurer de la disponibilité des ressources humaines 83
4.3 Prendre connaissance des informations concernant les autres ressources suggérées 84

5. Modes organisationnels 87

5.1 Présentation 87
5.2 Démarche suggérée pour établir les modes organisationnels 87
5.3 Précisions concernant le guide pédagogique 95
5.4 Précisions concernant le guide d'évaluation 96

Liste des plans et tableaux

Tableau 1.3 Synthèse des coûts 7
Mobilier, appareillage, outillage (MAO) 8
Tableau 2.3 Synthèse du coût des matières premières par module 61
Liste des matières premières (RM) 62
Tableau 2.4 Liste des petits outils et accessoires à haut taux de remplacement 67
Tableau 2.5 Services de soutien 69
Tableau 2.6 Synthèse du coût des ressources matérielles (RM) (matières premières et services de soutien) 70
Tableau 2.9 Impression de documents, photocopies 72
Tableau 2.10 Liste du matériel de production pour audiovisuel et informatique 72
Tableau 2.11 Frais divers 73
Tableau 2.12 Synthèse du coût des ressources matérielles (RM) (matériel didactique) 74
Projet d'aménagement 81
Synthèse du programme d'études 91
Échéancier 93
Logigramme 94

Introduction

Le guide d'organisation pédagogique et matérielle est produit par le ministère de l'Éducation à l'intention des commissions scolaires et autres organismes impliqués dans le projet de formation. Il propose à leurs responsables une méthode de mise en oeuvre pédagogique et matérielle des nouveaux programmes de formation professionnelle offerts au secondaire.

Ce guide d'organisation doit être considéré comme un outil de référence au même titre que le guide pédagogique et le guide d'évaluation qui accompagnent le programme.

Les multiples décisions associées au processus d'implantation d'un nouveau programme ainsi que les tâches correspondant à l'organisation de cette formation peuvent se regrouper en cinq situations précises. Chacune d'elles nécessite la collecte et l'utilisation rationnelle d'un certain nombre de renseignements provenant soit des services de l'organisme scolaire ou des directions du ministère de l'Éducation, soit d'autres instances publiques ou privées telles que la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) ou encore les différents fournisseurs de matériel et d'équipement.

Le présent document a été élaboré à partir d'un modèle développé à la Direction générale de la formation professionnelle. Source de référence, il demeure un outil de travail officiel toutefois d'ordre indicatif.

Le schéma ci-dessous permet de situer le Guide d'organisation matérielle et pédagogique parmi l'ensemble des productions reliées aux programmes.

Productions reliées au processus d'élaboration de programmes

A - Recherche et planification :

- Orientation pour le développement du secteur
- Répertoire des profils de formation professionnelle
- Planification quinquennale
- Étude préliminaire

B - Production de programmes :

- Rapport d'analyse de situation de travail
- Précision des orientations, des objets de formation
- Programme d'études

C - Production de support au programme :

- **Guide d'organisation pédagogique et matérielle**
- Guide pédagogique
- Guide d'évaluation

1. Mobilier, appareillage, outillage (MAO)

1.1 Présentation

La responsabilité des organismes scolaires autorisés à dispenser des services de formation professionnelle est de fournir à leurs centres et à leurs écoles, l'instrumentation essentielle à la réalisation des objectifs d'un programme.

Le Ministère doit à cette fin établir la liste du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage relatifs au dit programme sur les plans qualitatif et quantitatif. Les ressources matérielles ont été subdivisées de la façon suivante :

Appareils et équipement :

- équipement de cuisson;
- équipement de conservation;
- équipement de préparation;
- mobilier de pâtisserie.

Outils et instruments :

- ustensiles et accessoires de cuisson;
- outillage servant aux poids et mesures;
- couteaux et accessoires;
- outillage divers.

Accessoires et équipements de sécurité

Mobilier et équipement de bureau

Appareils ou équipement audiovisuels et d'informatique

Les petits outils et les accessoires à haut taux de remplacement ainsi que les données sur l'entretien de l'équipement, sur les services de location et les autres besoins du programme sont regroupés au chapitre 2. Au moment de choisir le matériel, il serait bon de prêter attention à certains facteurs tels que :

- la solidité;
- la facilité d'entretien préventif;
- la facilité de renouvellement des pièces;
- les garanties des compagnies et la qualité du service après-vente;
- les exigences particulières du programme.

De plus, afin de respecter les normes d'hygiène en vigueur dans le domaine de l'alimentation et tout particulièrement en ce qui concerne la pâtisserie, le choix d'un matériau tel que l'acier inoxydable s'avère un investissement nécessaire et rentable à long terme.

Les quantités de matériel indiquées dans ce chapitre couvrent les besoins d'un groupe de vingt élèves. Les coûts ne figurent qu'à titre de renseignement et peuvent varier sensiblement d'une région à l'autre et en fonction des quantités achetées. Les montants indiqués sont ceux en vigueur à l'hiver 1991 et n'incluent pas les taxes de vente.

1.2 Démarche suggérée pour fournir le MAO

1.2.1 Déterminer les besoins de matériel

À partir de la liste référentielle du guide d'organisation et de la liste du matériel déjà en place dans les ateliers et les locaux des écoles, le service de l'équipement de l'organisme scolaire, en collaboration avec les services éducatifs et le personnel enseignant concerné, détermine les besoins de matériel pour la mise en place du nouveau programme.

Il faudra considérer en priorité l'équipement et l'outillage nouveaux tels que le surgélateur, la sorbetière et le tour réfrigéré, ceux dont le taux de remplacement est très élevé et ensuite, selon les disponibilités financières, remplacer l'équipement désuet.

1.2.2 Fixer les coûts et procéder aux achats

Les montants alloués doivent tenir compte de l'installation, de la mise en service, de l'achat de l'outillage spécialisé et des accessoires qui accompagnent l'équipement, de la formation des principaux utilisateurs (personnel enseignant), du service après-vente, de l'entretien spécialisé, etc.

1.2.3 Alternatives à l'achat d'équipement

Considérant les coûts très élevés d'installation et de réparation des appareils et ceux occasionnés par la perte d'usage de ces appareils au moment d'un bris, il serait préférable d'acheter du matériel neuf.

1.2.4 Mettre en place l'équipement, le mobilier et autres effets

Il est important de respecter les normes d'installation prescrites par les fabricants ainsi que par la Commission de la santé et de la sécurité au travail. On peut se procurer les renseignements voulus auprès des organismes concernés.

Des indications concernant l'aménagement des locaux sont présentées dans la troisième section de ce guide.

1.3 Synthèse des coûts

Synthèse des coûts du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage (MAO)*

Appareils et équipement :	239 501,00 $
Outils et instruments :	51 171,00 $
Accessoires et équipement de sécurité :	2 300,00 $
Mobilier et équipement de bureau :	7 159,00 $
Équipement ou appareils audiovisuels et d'informatique :	10 865,00 $
	310 996,00 $ **

*Le MAO regroupe les biens dont la durée d'utilisation est égale ou supérieure à deux ans.

**Le montant indiqué n'inclut pas la taxe de vente, ni les frais d'installation.

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ■ Outillage □ Ameublement □ Accessoires □ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Équipement de cuisson									
1	Hotte d'évacuation	Devra recouvrir tous les appareils de cuisson. Lampe à l'épreuve de la vapeur. Système avec retour d'air. Installation de gicleurs.	1	975	*	3	25 000.00	25 000.00	20	Coût global approximatif. Les systèmes de ventilation devront satisfaire aux exigences de la réglementation concernant la santé publique et les incendies. Prévoir l'entretien périodique mensuel. Les filtres doivent être amovibles et nettoyés à intervalles réguliers.
2	Four à pâtisserie	Superposé 3 ponts avec briques réfractaires. Contrôle indépendant pour la sole et pour la voûte. Capacité de 4 plaques de 45 X 65 cm par pont.	1	975	*	1	13 769.00	13 769.00	20	Équipement à installer sous la hotte d'évacuation. Prévoir un nettoyage régulier. Vérification annuelle des contrôles.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* **Modules** 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Four à pâtisserie (suite)	Dimension extérieure et intérieure Largeur : 55 1/2" (140 cm) 39" (99 cm) Profondeur : 64" (162 cm) 56 1/2" (143 cm) Hauteur : 66" (167 cm) 8" (20 cm) (22.5 Kw) 240 volts 3 phases Fini acier inoxydable								
3	Four rotatif (mini-tournant)	8 tablettes Capacité 16 plaques 45 x 65 cm 120,000 BTU 101 volts, 1 phase 60 cycles, 8 ampères Largeur : 54" (137 cm) Profondeur : 81" (205 cm) Hauteur : 79" (200 cm) Fini extérieur acier inoxydable	1	975	*	1	12 330.00	12 330.00	20	Système de vapeur en option. Équipement à installer sous la hotte d'évacuation. Prévoir un entretien périodique.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
4	Four à convection	Fini extérieur et intérieur en acier inoxydable Capacité 6 plaques 45 X 65 cm Dimension extérieure et intérieure Largeur 34 1/2" (88 cm) 26" (66 cm) Hauteur 71 1/2" (182 cm) 26 3/4" (68 cm) Profondeur 48 " (122 cm) 31" (79 cm) 3 phases : 120/208 V 33A 11,9 kW 4 fils 60 cycles 220/380 V 20A 13,2 4 fils 50 cycles	1	975	*	1	7 000,00	7 000,00	20	Système de vapeur intégré. Ne requiert aucune hotte d'évacuation.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
5	Réchaud à six ronds	6 brûleurs 16000 Btu gaz naturel ou 15000 Btu propane Acier robuste fini noir Veilleuse pour chaque brûleur Dimension 36" x 30" (91,5 cm x 76 cm)	1	975	*	3	1 750,00	5 250,00	10	Monté sur table en acier inoxydable. Peut être remplacé par une cuisinière à gaz à six ronds.
6	Réchaud à quatre ronds	4 brûleurs 16000 Btu gaz naturel ou 15000 Btu propane Acier robuste fini noir Veilleuse pour chaque brûleur Dimension 24" x 30" (60 cm x 76 cm)	1	975	*	1	1 700,00	1 700,00	10	Monté sur table. Peut être remplacé par une cuisinière à gaz à quatre ronds.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local*	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
7	Salamandre à gaz	Ajustable 6 positions avec contrôle de température Devant acier inoxydable Lar. 36", Haut. 15", Prof. 15" (91,5 cm x 38 cm x 38 cm) avec collecteur de graisse	1	420	3, 8, 9, 14 19, 20 21	1	1 500,00	1 500,00	20	Fixée au mur.
8	Friteuse électrique pour beignes	Modèle de table avec grille acier inoxydable Larg. 18", Prof. 18" (45 cm x 45 cm)	1	210	3, 9, 18, 21	1	800,00	800,00	20	
	Équipement de conservation :									
9	Chambre froide réfrigérante	Compresseur 1 H.P. situé sur le dessus 12' x 10' avec plancher (3,65 m x 3,04 m) Porte très large cadenassée et émaillée blanche	1	1095	3, 6, 8 à 21	1	9 700,00	9 700,00	10	Peut être installée avec génératrice.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : **Pâtisserie**

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
10	Chambre froide congelante	Compresseur 1 1/2 H.P. situé sur le dessus 6' x 10' avec plancher (1,82 m x 3,04 m) Porte large cadenassée et émaillée blanche	1	1 095	3, 6, 8 à 21	1	6 000,00	6 000,00	10	Peut être installée avec génératrice.
11	Comptoir réfrigéré pour la vente	Portes coulissantes en verre Panneaux avant en verre montés sur pivots s'ouvrant vers le haut pour faciliter le nettoyage Tablettes en verre Parois latérales opaques Éclairage fluorescent d'allumage rapide Long. 75 1/4" (191,13 cm) Larg. 33" (83,82 cm) Puissance 1/2 H.P. Volt 115 V., 11,2 A	6	1 095	3, 6, 8 à 21	1	8 800,00	8 800,00	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
12	Case industrielle pour ingrédients	Construction en polypropylène Motrice sur roue Couvercle à charnières Dimension 29" x 15" x 28" (73,66 x 38,* x 71,12 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	15	295,00	4 425,00	10	
13	Cabinet	Charpente en aluminium Capacité 20 plaques 18" x 26" (45 x 65 cm) Mobile sur roue de 4"	1	1 095	3, 6, 8 à 21	2	1 050,00	2 100,00	10	Pour le transport de produits.
	Équipement de préparation :									
14	Malaxeur 5 pintes (5 l.)	3 vitesses Moteur 1/6 H.P. (125 kW) Minuterie et disjoncteur Accompagné de : 1 bol en acier inoxydable, 1 crochet, 1 batteur, 1 fouet.	4	1 095	3, 6, 8 à 21	5	1 745,00	8 725,00	10	Modèle de table.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
15	Malaxeur 20 pintes (23 l)	Moteur 1/2 H.P. (38 kW) Prof. 21 1/2" (54,61 cm) Larg. 21" (53,34 cm) Haut. 41 1/2" (105,41 cm) Minuterie et disjoncteur	1	1 095	3, 6, 8 à 21	8	4 320,00	34 560,00	20	Modèle de plancher. Ce prix comprend : 1 bol en acier inoxydable, 1 crochet, 1 batteur, 1 fouet.
16	Malaxeur 60-40 pintes (68 et 45 l)	Moteur 1 1/2" H.P. (1,2 kW) (250 volts) 3 phases 4 vitesses Prof. 39 1/4 (100 cm) Larg. 27 1/2" (70 cm) Haut. 55 7/8" (142 cm) Minuterie et disjoncteur	1	1 095	3, 6, 8 à 21	1	9 600,00	9 600,00	20	Ce prix comprend : 1 bol de 60 pintes, 1 bol de 40 pintes en acier inoxydable et des accessoires tels que : l'adapteur 40 pintes, 1 fouet, 1 batteur, 1 crochet pour 60 et 40 pintes Finition standard gris métallique.
17	Malaxeur 20 pintes	Moteur 1/2 H.P. Haut. 30 1/4" (76,83 cm) Prof. 17" (43,18 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	1	3 350,00	3 350,00	20	Modèle de table. Ce prix comprend : 1 fouet, 1 crochet, 1batteur, 1 bol en acier inoxydable.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
18	Laminoir à bandes	110 volts, 1 phase ou 208 volts, 3 phases Dimension Larg. 43 1/4" (110 cm) Long. 129 3/4" (330 cm) Haut. 45 3/4" (116 cm)	1	435	3, 6, 10, 11 12, 19	1	6 000,00	6 000,00	10	Modèle canadien.
19	Étuve automatique	Électricité 208 volts, 34,6 A 240 volts, 30 A 1 phase - 60 cycles Unité de contrôle de la chaleur et de l'humidité Entrée d'eau automatique Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable Dimension Haut. 75" (190 cm) Larg. 66 1/2" (168 cm) Prof. 36" (91 cm)	1	135	3, 18, 19	1	5 300,00	5 300,00	20	Modèle canadien. Modèle deux portes. Capacité 1 chariot 18" x 26" (45 x 66 cm) Côté fixe, avec grilles chromées.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

• Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
20	Tempéreuse à chocolat	Bac modulaire gastronome et régulation électronique 220 V, monophase, 50 Hz 1000 W Entièrement en acier inoxydable Dimension 17" x 12" x 8" (42 x 29 x 20 cm) Capacité 8 litres ou 10 kg	1	780	3, 8, 10, 11 12, 13 14, 15 16, 17 20, 21	4	1 000,00	4 000,00	10	Livré avec bac et couvercle. Nouvelle technologie.
21	Extracteur à jus	Centrifugeuse Sorties pour pulpe et jus	4	360	3, 8, 12, 14 17, 21	2	275,00	550,00	7	Modèle commercial.
22	Pistolet électrique pâtissier	220 V., 50 Hz, 80 W Débit 320 g/min Pression 160 bars Gicleur de 0,4 mm	4	285	3, 10 14, 17 20, 21 23	2	550,00	1 100,00	7	Pour pulvérisation du chocolat. Nouvelle technologie.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
23	Pistolet «thermogène»	220 V, 50 Hz, 160 à 1 600 W Température réglable en continu de 80° à 600° C	4	285	3, 10, 14, 17 20, 21	3	250,00	750,00	7	Nouvelle technologie. Permet de posséder en laboratoire une source ponctuelle de chaleur sans flamme.
24	Robot coupe	Base motrice Bol de coupe avec lame Moteur 1/2 à 3/4 H.P., 120 V	4	270	3, 8, 14, 17 21	1	695,00	695,00	10	Modèle commercial
25	Mélangeur électrique (blender)	Capacité 1 gallon (5 litres) Moteur 3 vitesses 15 A, 120 V	4	270	3, 8, 14, 17 21	1	1 000,00	1 000,00	10	
26	Sorbetière	Système de refroidissement à l'air Construction extérieure en acier brossé Intérieur acier inoxydable Production à l'heure 4 1/2 gallons Moteur 3/4 H.P. Compresseur 1/2 H.P. Voltage 1 phase, 60 cycles 220 V, fusible 20 A	6	45	17	1	6 500,00	6 500,00	10	Nouvelle technologie. Possibilité de location - achat L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

• Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : **Pâtisserie**

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Sorbetière (suite)	Dimension Prof. 28" (72 cm) Larg. 14 1/4" (37 cm) Haut. 26" (66 cm)								
27	Cellules de refroidissement et de congélation rapide	Tension panneau de commande 115/60/1 Groupe compresseur/condenseur 208/230/60/1 Puissance 1 cv, 15 A Finition extérieure en aluminium Intérieur acier inoxydable Dimension Larg. 28 1/2" (73 cm) Prof. 32 1/4" (82 cm) Haut. 72" (183 cm)	6	630	3, 8, 11, 12 14, 17 18, 19 20, 21	1	8 500,00	8 500,00	10	L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié. Nouvelle technologie

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Mobilier de pâtisserie									
28	Surface de travail réfrigérée	Dessus en marbre de 3/4" d'épais Fini extérieur en aluminium Fini intérieur en acier inoxydable Long. 10' (3,04 m) Larg. 32 1/4" (82 cm) Haut. 34 7/8" (87 cm) Portes à fermeture magnétique munies de charnières à ressort Volt 115/60/1 Amp. 1,2 Amp. de l'unité 5,5 CV 1/4	1	945	3, 6, 8, 9 10, 11 12, 14 15, 16 17, 18 19, 20 21	3	4 500,00	13 500,00	20	Peut être vendu avec l'unité de réfrigération à distance. Nouvelle technologie.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

• **Modules** 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
29	Surface de travail avec dessous congélateur	Volts 115/60/1 Amp. 1,0 Volt de l'unité 115/60/1 Dégivrage automatique Finition extérieure en aluminium et intérieure en acier inoxydable Dessus marbre de 3/4" épais (1,90 cm) Long. 10' (3,04 m) Larg. 32 1/4" (82 cm) Haut. 34 7/8" (87 cm) Portes à fermeture magnétique avec charnière à ressort	6	1 095	3, 6, 8 à 21	1	5 000,00	5 000,00	10	Peut être vendu avec l'unité congélante à distance. Nouvelle technologie.
30	Tablette murale	Tablette et support en acier inoxydable Larg. 12" (30 cm) Long. 8' (2,44 m) 6' (1,83 m) 10' (3 m) 14' (4,27 m)	1 6	1 095	3, 6, 8 à 21	 3 2 1 1	 450,00 325,00 500,00 690,00	 1 350,00 650,00 500,00 690,00	 20 20 20 20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local*	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
31	Tablette de table	Acier inoxydable montée au plafond Largeur 18" (46 cm) Longueur 10' (3 m)	1 6	1 095	3, 6, 8 à 21	3	600.00	1 800.00	20	Se fixe au-dessus des tables de travail.
32	Voiturette grosse convée	Entièrement acier inoxydable Capacité de 500 livres (226 kg) 3 tablettes Dimension 39 1/4" x 21" x 34 3/4" (100 x 54 x 89 cm)	1	1 095	3, 6, 8, à 21	1	440.00	440.00	20	
33	Table de travail	Dessus en acier inoxydable «extra dur Pattes tubulaires galvanisées avec pied ajustable en acier inoxydable Modèle étagère en dessous	1 6	1 095	3, 6, 8 à 21					

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage □ Ameublement □ Accessoires □ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
33	Table de travail (suite)	Dimensions 34" x 96" (86 cm x 244 cm) 34" x 72" (86 cm x 183 cm) 34" x 120" (86 cm x 3,04 m) 34" x 60" (86 cm x 152 cm)				 4 1 2 3	 850,00 750,00 1 200,00 650,00	 3 400,00 750,00 2 400,00 1 950,00	 20 20 20 20	
34	Table de travail	Dessus érable laminé de 1 3/4" d'épaisseur (4,5 cm) Corps d'acier galvanisé émaillé gris Long. 10' (3,04 m) Larg. 34" (86 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	5	2 250,00	11 250,00	20	Trois tiroirs montés sur glissière à roulement pour main gauche
35	Évier de table	Acier inoxydable Dimension de l'évier : 15" (38 cm) 18" (46 cm) Dimension du meuble : Largeur 24" (60 cm) Profondeur 32 1/4" (82 cm)	1 6	1 095	3, 6, 8 à 21	7	675,00	4 725,00	20	Prévoir des trappes à graisse pour l'ensemble des renvois.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
36	Évier pour lavage	Acier inoxydable 1 cuve de 24" (60 cm) Égouttoir 30" (76 cm) Drain de coin avec tuyau de trop plein et passoire de coin amovible 1 robinet pivotant de 12" (30 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	2	875,00	1 750,00	20	
37	Évier pour lavage	Acier inoxydable 1 cuve de 24" (60 cm) Égouttoir 30" (76 cm) Drain de coin avec tuyau et passoire amovible 1 robinet pivotant de 12" (30 cm) faisant corps avec table Longueur hors tout 8' (2,5 m)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	1	1 800,00	1 800,00	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ■ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local*	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
38	Chariot à pâtisserie	En aluminium Rouletttes 4" NSF approuvé Dimension modèle pour 11 plaques 18" x 26" (45 cm x 65 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	8	279.00	2 232.00	10	
		Modèle 18 plaques 18" x 26" (45 cm x 65 cm)	6			6	290.00	1 740.00	10	
39	Étagère pour chambre froide et congelante	4 tablettes Ajustable en acier oxydable 60" x 60" x 18" (152 x 152 x 45 cm)	1	1 095	3, 6, 8 à 21	6	400.00	2 400.00	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

* Modules 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Outillage et accessoires de cuisson :									
1	Moule à pain	4 compartiments 8 1/2" x 4 1/2" x 2 3/4" (21,5 cm x 11,5 cm x 7 cm)	4			8	49,00	392,00	10	
2	Moule à pain	4 compartiments 9" x 21 1/2" x 2 3/4" (23 cm x 55 cm x 7 cm)	4			8	46,00	368,00	10	
3	Moule «Pullman»	3 compartiments 12" x 4" x 4" (30 cm x 10 cm x 10 cm) avec couvercle rabattable	4			8	52,00	416,00	10	
4	Moule à muffins	Aluminum, 12 portions 10 3/4" x 14 1/8" x 1 3/8" (28 cm x 36 cm x 5 cm)	4			12	13,34	160,08	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
5	Moule à barquette cannelé	Fer blanc 3 1/4" x 1 1/4" x 1/2" (85 mm x 35 mm x 10 mm)	4			144	0.70	100.80	10	
6	Moule à barquette uni	Fer blanc (80 x 35 x 9 mm)	4			144	1.03	148.32	10	
7	Moule à tartelette rond uni	Fer blanc Dimension 1 3/4" x 1 1/8" x 1/2" (45 mm x 28 mm x 12 mm)	4			252	0.75	189.00	10	
		2 1/4" x 1 1/2" x 1/2" (60 mm x 38 mm x 15 mm)				252	0.90	226.80	10	
8	Moule à tartelette rond cannelé	Fer blanc 1 3/4" x 1 1/8" x 1/2" (45 mm x 28 mm x 12 mm)	4			252	0.65	163.80	10	
		2 1/4" x 1 1/2" x 1/2" (60 mm x 38 mm x 15 mm)				252	0.70	176.40	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
9	Moule à tourtière cannelé	Fond amovible en fer blanc 6 1/4" x 3/4" (16 cm x 2 cm)	4			21	5,10	107,10	10	
		9 1/2" x 1" (24 cm x 2,5 cm)				21	3,87	81,27	10	
10	Moule à savarin	Uni ouvert en fer blanc 7" x 1 1/2" (18 cm x 4 cm)	4			21	12,00	252,00	10	
		Uni fermé en fer blanc 2" x 1/2" (5 cm x 1,2 cm)				126	1,62	204,12	10	
11	Moule à manqué (moule à génoise)	Forme ronde unie à bord roulé non coupant aluminium, côté droit Diamètre	4							
		6" - (15 cm)				42	5,50	231,00	10	
		8" - (20 cm)				42	6,50	273,00	10	
		10" - (25 cm)				42	8,00	336,00	10	
		12" - (30 cm)				12	10,00	120,00	10	
		14" - (35 cm)				12	12,00	144,00	10	
		16" - (40 cm)				12	15,00	180,00	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
12	Moule à cornet à crème	Fer blanc 5" x 1 1/4" (13 cm x 3 cm)	4			252	2.55	642.60	10	
13	Moule à dariole ou baba	Aluminium, moule bordé 1 1/2" x 1 1/4" x 1 1/2" (40 mm x 35 mm x 40 mm)	4			126	1.30	163.80	10	
14	Moule "trois-frères"	Genre savarin à fond torsadé douille centrale 8" - (20 cm)	4			11	30.00	330.00	10	
15	Moule carré	Acier inoxydable avec couvercle Taille 1 litre - (32 oz)	4			8	62.00	496.00	10	Moulage des glaces.
16	Moule démontable	Fer blanc 2 fonds interchangeables 1 fond torsadé avec douille centrale 1 fond plat uni Taille 8 1/2" - (22 cm)	4			11	18.00	198.00	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
17	Moule à brique	Acier inoxydable à deux couvercles rectangulaires 1,2 litres - (1 pinte)	4			5	70.00	350.00	10	Moulage des glaces
18	Bombe ou moule à sorbet	Acier inoxydable avec couvercle 0,15 litre - (6 oz) 0,50 litre - (18 oz) 1 litre - (35 oz)	4			 45 12 18	 7.00 10.00 18.00	 315.00 120.00 324.00	 10 10 10	
19	Moule à biscuit	Moule en fer blanc avec rebords 7" x 6" x 4" (18 cm x 15 cm x 9 cm)	4			11	13.00	143.00	10	
20	Moule à madeleine	Fer blanc Format standard 90 madeleines Dimension 24" x 16" (60 cm x 40 cm)	4			4	156.00	624.00	10	
21	Moule à bûche glacée	Acier inoxydable 0,8 litre - (28 oz) 1,25 litres - (44 oz)	4			 5 5	 65.00 70.00	 325.00 350.00	 10 10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Tempe en heures	No. module		Unité	Total		
22	Poêle à four	Palette aluminium larg. 12" (30 cm) long. 36" (92 cm)	1			4	16,00	64,00	4	
23	Cercle à va-cherin	Acier inoxydable Hauteur 60 mm Diamètre 6 1/4" (16 cm) 8" (20 cm) 9 1/2" (24 cm)	4			 11 11 11	 14,00 15,70 19,00	 154,00 172,70 209,00	 10 10 10	
24	Poêle à crêpe	Acier bleu d'une épaisseur de 2 mm 7" (18 cm) Hauteur 3/4" (2 cm)	4			10	8,20	82,00	10	
25	Cercle à mousse	Acier inoxydable Hauteur 1 3/4" (45 mm) Diamètre 6 1/4" (16 cm) 8" (20 cm) 9 1/2" (24 cm)	4			 11 11 11	 12,50 14,00 17,80	 137,50 154,00 195,80	 10 10 10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
26	Cercle à entremets	Acier inoxydable Hauteur 35 mm Diamètre 8" (20 cm) 9 1/2" (24 cm)	4			 12 12	 13.00 15.00	 156.00 180.00	 10 10	
27	Cercle à tarte	Acier inoxydable 2 bords roulés Hauteur 3/4" (2 cm) Diamètre 8" (20 cm) 9 1/2" (24 cm)	4			 11 11	 7.20 8.80	 79.20 96.80	 10 10	
28	Carré à entremets	Acier inoxydable Hauteur 1 1/4" (3.5 cm) 7" x 7" (17 cm x 17 cm) 8 3/4" x 8 3/4" (22.5 cm x 22.5 cm)	4			 11 11	 17.00 26.00	 187.00 286.00	 10 10	
29	Rectangle à entremets	Acier inoxydable Hauteur 1 1/4" (35 mm) 22 1/2" x 14 1/2" (57 cm x 37 cm)	4			8	61.00	488.00	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
30	Casserole	Acier inoxydable épais avec fond conducteur de chaleur Diamètre Prof 7 1/4" 3 1/2" (18,25 cm - 9 cm) 9 3/8" 5 1/4" (24,5 cm - 13,25 cm) 10 9/16" 6 1/4" (26,5 cm - 16,25)	1			 21 21 21	 65,00 85,00 100,00	 1 365,00 1 785,00 2 100,00	 15 15 15	
31	Casserole à fondant	Acier inoxydable 18-10 Triple fond (inox. - cuivre), manche en acier inoxydable Capacité 1,1 litre (40 oz) 1,6 litre (57 oz)	1			 5 5	 100,00 100,00	 500,00 500,00	 15 15	
32	Plaque à pâtisserie	Aluminium Bords légèrement évasés Profondeur 1 1/4" (3 cm) 18" x 26" (65 cm x 45 cm)	1			80	17,00	1 360,00	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
33	Plaque à pâtisserie pour cuisson	Tôle bleue bords légèrement évasés et pincés 18" x 26" (66 cm x 45 cm)	1			63	18.00	1 134.00	10	
34	Plaque à tuile	Fer blanc, 6 gouttières non fermées de Larg. 1 3/4" x Prof. 1" 42 mm x 25 mm	4			5	43.68	218.40	10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Outillage de poids et mesure									
35	Balance à plateau	Mesure système métrique jusqu'à 5 kg (11 lbs) Graduation au gramme	1			6	430.00	2 580.00	10	Les poids et le plateau sont compris dans le prix.
36	Balance électronique	Affichage numérique Lecture sur le devant Plateau amovible Capacité 7 kg (15 lb) Graduation au gramme	1			4	980.00	3 920.00	10	
37	Éprouvette pour pèse-sirop	Acier inoxydable Diamètre 3.6 cm Hauteur 17,5 cm	4			4	10.00	40.00	10	
38	Mesure liquide	Fabrication en thermoplastique Couleur naturelle Graduation centilitre Volume 500 ml 1 litre 2 litres 3 litres				 12 12 12 8	 4.70 6.00 10.00 14.00	 56.40 72.00 120.00 112.00	 3 3 3 3	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (année)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
39	Mesure liquide	Fabrication: aluminium Mesure de 1 pinte Mesure de 1 gallon	1			 2 2	 19,88 27,83	 39,76 55,66	 10 10	
40	Entonnoir	Acier inoxydable Diamètre 5" - (12,7 cm) 8 1/4" - (21 cm)	4			 4 4	 27,73 37,73	 110,92 150,92	 10 10	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Couteaux et accessoires :									
41	Gaine à couteaux	Démontable et lavable fini plastique	4			20	25,00	500,00	4	
42	Couteau du chef	Lame inoxydable Poignée matière «sani-safe» Ultra résistante Longueur de la lame 10" - (25 cm)	4			21	30,00	630,00	4	
43	Couteau à lame dentelée	Lame inoxydable Poignée «sani-safe» Ultra résistante Longueur de la lame 15 3/4" - (36 cm)	4			21	34,00	714,00	4	
44	Spatule à décorer	Lame inoxydable Poignée sani-safe Ultra résistante Longueur de la lame	4							
		12" - (30 cm)				21	21,00	441,00	4	
		8" - (20 cm)				21	16,00	336,00	4	
		6" - (13 cm)				21	10,00	210,00	4	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (année)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
45	Spatule décentrée (courbée)	Manche de bois résistant Lame acier inoxydable 9 1/2" - (24 cm)	4			21	24,50	514,50	4	
46	Ciseaux	Poignée de plastique Lame inoxydable Long. H.T. 20 cm	4			21	3,50	73,50	4	
47	Couteau «vide pomme»	Acier inoxydable Manche de bois	4			21	5,36	112,56	4	
48	Couteau d'office	Poignée de plastique «Sani-safe» ultra-résistante Lame acier inoxydable de 5" - (13 cm)	4			21	4,50	94,50	4	
49	Cuillère à parisienne	Moule à pomme rond double avec manche en plastique noir en acier inoxydable H.T. 18 cm	4			21	11,50	325,50	5	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme Pâtisserie

Type de matériel Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (année)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
50	Spatule de bois (style rame)	Manche épais en hêtre poli Long. 25 cm 40 cm 50 cm	4			21 21 10	2.50 5.00 7.00	52.50 105.00 70.00	3	
51	Palette à enduire	Monture de bois Lame en acier au carbone traitée Larg. 8 3/4" (22 cm)	4			10	12.11	121.10	7	
52	Racloir coupe-pâte	Poignée de bois Lame acier rigide Modèle à coupe droite Dimension: 4 1/2" x 4" (11 cm x 10 cm)	4			12	3.02	36.24	7	
53	Bague à tremper (chocolat)	Ronde acier nickelé Manche en bois verni 3/4" (20 mm)	4			12	12.88	154.56	7	
54	Fourchette à tremper (chocolat)	3 dents en acier nickelé Manche de bois verni	4			12	14.00	168.00	7	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bure 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
55	Bague spirale à tremper (chocolat)	Acier nickelé Manche de bois verni	4			12	13.51	162.12	7	
56	Roulette unie (type pizza)	Manche de bois Roulette inoxydable de 2 1/2" - (6,25 cm)	4			12	5.50	66.00	7	
57	Brosse de table	Soies blanches Manche de bois verni Long. 12,5" - (32 cm)	1			10	13.79	137.90	4	
58	Pelle à farine	Aluminium, coulée d'une seule pièce Long. avec poignée 13" - (31 cm) Capacité 500 g	1			30	13.63	408.90	20	
59	Rouleau pic-vite	Matière plastique Long. 10" - (22,5 cm)	4			15	22.73	340.95	5	
60	Rouleau losanges	Matière plastique Long. 10" - (22,5 cm)	4			8	15.00	120.00	5	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
61	Rouleau extensible (multi-coupe)	Acier nickelé Comporte 5 tiges munies de roulettes coupantes Permet de couper des bandes de 1 à 12 cm de large Extension maximum de 19" (48 cm)	4			5	55.00	275.00	5	
62	Rouleau vannerie	Axe en aluminium Rouleau en plastique Longueur H.T. 31 cm	4			4	113.00	452.00	5	
63	Rouleau laminoir universel	Rouleau en P.V.C. rigide Galets en polystyrène Épaisseur de 3/4" x 4" (2 à 10 cm)	4			5	110.00	550.00	7	
64	Ébauchoir	Boîte de 12 ébauchoirs doubles 24 outils différents Matière plastique	4			4	90.00	360.00	7	Pour décoration

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
05	Découpoir col-au-vent	Gabarits de coupe en fer blanc Diamètre 11 - 12 - 13 - 15 - 16 - 17 - 19 - 21,5 - 22,5 - 23,5 et 25 cm	4			5	50.00	250.00	10	
06	Découpoir à nougat	Jeu de 8 Rond uni extra fort en acier découlleté Tranchant biseauté Diamètre 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm	4			1	45.00	360.00	10	
07	Découpoir rond	8 découpoirs de 1" à 4" uni (3 à 10 cm)	4			12	40.00	480.00	7	
08	Découpoir rond cannelé	Jeu de 9 découpoirs de 3/4" à 4" cannelé pair (2 à 10 cm)	4			12	60.00	720.00	7	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (année)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
69	Découpoir ovale	Jeu de 7 découpoirs en acier inoxydable Ovale cannelé Tranchant biseauté	4			3	130,00	390,00	7	
70	Découpoir ovale uni	Jeu de 7 découpoirs en acier inoxydable Ovale uni Tranchant biseauté	4			3	130,00	390,00	7	
71	Découpoir motif	Boîte de 18 motifs Matière plastique	4			3	33,00	99,00	5	
72	Découpoir évasé à fondant	Boîte rectangulaire en plastique transparent contenant 12 découpoirs en fer blanc Hauteur 2" - (5 cm)	4			2	130,00	260,00	7	
73	Râpe à 4 faces	Acier inoxydable Hauteur 7 1/2" - (19 cm) Embase 4" x 3 1/4" - (10,5 x 8,5 cm) Poignée de plastique	4			7	5,00	35,00	5	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
74	Feuille à fondant	Forme feuille en alliage fondu pour pâte d'amande Long. 2,5" - (65 mm)	4			7	25.00	175.00	10	
75	Peigne décor à 3 côtés	Polypropylène Dentelure au pas de 1/8" - 1/4" - 1/2" (4,5 - 6,5 - 12 mm)	4			21	1.25	26.25	5	
76	Pince à pâte	Laiton chromé Taille longueur 10 cm	4			12	6.22	74.64	7	
77	Louche	Acier inoxydable Volume 4 onces 5 onces 6 onces 12 onces	1			 10 10 10 8	 3.50 4.00 5.00 6.00	 35.00 40.00 50.00 48.00	 7 7 7 7	
78	Cuillère	Acier inoxydable Unie 13" long. (33 cm) Perforée 13" long. (33 cm)	1			 10 10	 3.20 3.20	 32.00 32.00	 7 7	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : **Pâtisserie**

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
79	Araignée	Diamètre 9" (23 cm) Longueur 23" (58 cm)	1			5	5,00	25,00	7	
80	Écumoire	Acier inoxydable Diamètre 6 1/2" (17 cm) Longueur 15" (38 cm)	1			5	5,30	26,50	7	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	classification	Caractéristiques	Type de local*	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Outillage divers									
81	Douilles assorties	Jeu de 12 pièces Nickelé argenté, dans un coffret en plastique Douilles interchangeables durant l'utilisation	4			10	28.00	280.00	4	
82	Rouleau à pâte	Rouleau fuselé de bois dur monopièce, dimension : 12"	1			21	30.00	630.00	5	
		Rouleau de bois dur Roulement à billes 18" (46 cm)	1			21	40.00	840.00	5	
83	Rouleau marbre	Rouleau en bois de hêtre Longueur 55 cm x 4,5 cm	1			21	12.00	252.00	7	
84	Rouleau à nougat	Rouleau lourd en acier nickelé Long. 35 cm, diam. 3,5 cm	4			3	50.00	150.00	20	
85	Saupoudreuse (sucrière)	Couvercle perforé en acier inoxydable - 0,4 litre	1			6	8.00	48.00	10	

*) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
86	Grille avec pied (treillis)	Fil d'acier inoxydable Dim. 17" x 25" x 7/8"	1			20	65,00	1 300,00	7	
87	Grille ronde (treillis)	Acier étamé avec pied Dimension 20 cm 24 cm 28 cm 32 cm 36 cm	1			 12 12 6 6 6	 8,00 9,00 11,00 12,00 14,00	 96,00 108,00 66,00 72,00 84,00	 7 7 7 7 7	
88	Moule pour chocolat	Bonbons feuilles d'oranger 30 par plaques Colis de 5 plaques	4			1	95,00	95,00	20	
		Bonbons ovales décorés 36 bonbons par plaque Colis de 5 plaques	4			1	62,50	62,50	20	
		Bonbons ronds striés 32 bonbons par plaque Colis de 5 plaques	4			1	62,50	62,50	20	
		Bonbons bûchettes 27 bonbons par plaque Colis de 5 plaques	4			1	62,50	62,50	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
88	Moule pour chocolat (suite)	Bonbons cerises 28 bonbons par plaque Colis de 5 plaques	4			1	62.50	62.50	20	
89	Moule pour pièce en chocolat	Canard, moule double, articulé avec verrous en plastique Makrolon Taille 8 1/2" - (22 cm)	4			2	96.00	192.00	20	
		Cloche décorée, moule double, en «Altuglass» avec pinces Taille 5" - (12 cm)	4			2	34.00	68.00	20	
		Demi-coquille écaillée, moule simple, en plastique Makrolon Taille 6" - (15 cm)	4			4	23.00	92.00	20	
		Demi-coquille craquelée, moule simple, en plastique Makrolon Hauteur 3.25" - (8 cm) 8" - (20 cm)	4			2 2	25.00 37.00	50.00 74.00	20 20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
89	Moule pour pièce en chocolat (suite)	Demi-coquille unie, moule simple, en plastique Makrolon	4							
		Taille 3 1/4" (8 cm)				4	30.00	120.00	20	
		4 3/4" (12 cm)				2	20.00	40.00	20	
		6 1/2" (16,5 cm)				4	23.00	92.00	20	
		Lapin assis, moule double, en plastique Makrolon	4							
		Hauteur 17 cm				1	43.00	43.00	20	
		29 cm				1	98.00	98.00	20	
		Lapin avec hotte, moule double, en plastique Makrolon	4			2	56.00	112.00	20	
		Hauteur 22,5 cm								
		Poule couveuse, moule double, en plastique Makrolon avec pinces	4							
		Hauteur 3 1/2" (9 cm)				2	32.00	64.00	20	
		7 3/4" (20 cm)				1	115.00	115.00	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
90	Plateau rond	En acier inoxydable 18 - 10 poli brillant	4							
		Taille 10" (26 cm)				6	15.00	75.00	20	Pour service de la pâtisserie
		12" (30 cm)				6	18.00	108.00	20	
		14" (35 cm)				6	22.00	132.00	20	
91	Plateau rectangulaire	En acier inoxydable 18-10 Épaisseur 10/10	4							Pour service de la pâtisserie
		7" x 7" - (18 cm x 18 cm)				5	26.00	130.00	20	
		7 3/4" x 6 1/4" (20 cm x 16 cm)				5	30.00	150.00	20	
		16" x 10" - (31 cm x 25 cm)				5	52.00	260.00	20	
		16" x 13" - (40 cm x 33 cm				5	115.00	575.00	20	
92	Bol à mélanger (cul de poule)	Bol rond en acier inoxydable	1							
		6 1/4" x 2 3/8" (16 cm x 7 cm)				21	3.00	66.00	15	
		7 3/4" x 3" - (20 cm x 8 cm)				21	3.50	73.50	15	
		9 3/8" x 4" (24 cm x 10 cm)				21	4.50	94.50	15	
		10 3/8" x 1/4" (27 cm x 11 cm)				21	6.50	136.50	15	
		16" x 6" - (40 cm x 15 cm)				21	9.50	199.50	15	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
93	Tamis	Bord en bois Diamètre 12" - (30 cm)	1			4	21,00	84,00	5	
94	Chinois	Acier inoxydable Petite maille Diamètre 8" - (20 cm)	1			4	30,00	120,00	5	
95	Chinois étamine	Toile métallique et corps en acier inoxydable Taille 8" - (20 cm)	4			4	140,00	560,00	10	
96	Passoire	Toile métallique, demi-sphérique en acier inoxydable Manche garni plastique Taille 4 3/4" - (12 cm) 8" - (20 cm)	4			 4 4	 12,95 16,95	 51,80 67,80	 4 4	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
97	Fouet	Fil acier inoxydable Manche en acier inoxydable Montage étanche Longueur Pomme 25 cm 6.0 cm 40 cm 7.5 cm	1			 21 21	 5.00 6.00	 105.00 126.00	 4 4	Pour crème et jaune d'oeuf
98	Fouet	Longueur Pomme 40 cm 11 cm 50 cm 13 cm				 5 5	 9.00 11.00	 45.00 55.00	 3 3	A blanc et à chantilly
99	Pelle à four (boulanger)	Palette et manche en bois Palette 16" x 30" Manche 9'	1			4	18.80	75.20	4	
100	Raclette à four et brosse	Long. 48"	1			2	20.48	40.96	4	
101	Ouvre-boîte de table	Modèle industriel Fonds plaqués	1			2	87.00	174.00	7	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ■ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
102	Plateau tournant	Plateau aluminium Monté sur axe avec pied en fonte Hauteur 17 cm	4			21	75.00	1 575.00	10	Produit américain
103	Tapis siliconisé	Anti-adhésif 40 cm x 60 cm	4			30	24.50	735.00	4	Permet 4 000 cuissons

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ☐ Ameublement ■ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
1	Bureau d'enseignant	4 tiroirs «utilité» 1 tiroir filière avec serrure 76,2 x 152,4 x 74 cm	5			2	490,00	980,00	20	
2	Chaise de bureau	Fauteuil pivotant et basculant avec bras Tissu noir Base chromée	5			2	220,00	440,00	20	
3	Fauteuil	Empilable avec accoudoirs et revêtement vinyle	5			2	35,00	70,00	10	
4	Classeur	4 tiroirs avec serrure 71,1 cm de profondeur	5			2	602,00	1 204,00	20	
5	Corbeille à papier	Métallique	2-5			2	25,00	50,00	20	
6	Tableau	Trois panneaux 16' x 4' (4,87m x 1,21m)	2			1	900,00	900,00	20	Pour craie ou crayon feutre.
7	Armoire de rangement	Métallique 2 portes avec serrure 5 tablettes 91,5 x 50,5 x 106 cm	5			2	250,00	500,00	20	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ☐ Ameublement ■ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
8	Armoire	À papeterie 4 tablettes réglables 46 cm x 92 cm x 113 cm	2			1	420,00	420,00	20	
9	Table	Dessus stratifié 76,2 cm x 152,4 cm	2-5			3	275,00	825,00	20	
10	Babillard	Encadrement aluminium Fond en liège	2-5			3	30,00	90,00	5	
11	Pupitre	Structure en métal Dessus stratifié	2			20	50,00	1 000,00	10	
12	Chaises (élèves)	Cadre métal Siège et dossier en plastique	2			20	30,00	600,00	5	
13	Calculatrice	Fonctionnement c.a./c.c. Affichage 10 chiffres mémoire 4 touches	5			1	80,00	80,00	5	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autre : Audiovisuel

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
1	Système informatisé	Compatible I.B.M. Lecteur de disquette 3 1/2" et 5 1/4" Disque dur 60 Megs Moniteur monochrome Imprimante matricielle Support pour papier	5			 1 1 1 1	 1 600.00 700.00 600.00 50.00	 1 600.00 700.00 600.00 50.00	5	La technologie Mc-Intosh est également disponible
2	Table d'ordinateur		5			1	200.00	200.00	10	
3	Rétroprojecteur	Objectifs à trois éléments	2			1	400.00	400.00	20	
4	Écran de projection	Portatif ou fixe	2			1	250.00	250.00	20	Peut être fixé au-dessus du tableau mural
5	Projecteur à diapos 35 mm	Focus automatique Commande à distance	2			1	800.00	800.00	20	Disponible pour d'autres programmes.
6	Magnétoscope	V.H.S. 1/2"	2			1	600.00	600.00	5	Disponible pour d'autres programmes.
7	Moniteur T.V.	Couleur 28" avec haut-parleur	2			1	1 600.00	1 600.00	5	Disponible pour d'autres programmes

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autre : Audiovisuel

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation: Temps en heures	Utilisation: No. module	Quantité	Coût ($): Unité	Coût ($): Total	Durée (années)	Commentaires et avis techniques
8	Chariot roulant	Avec prise de courant 3 tablettes avec recouvrement caoutchouté Cabinet avec serrure	2			2	395.00	790.00	20	
9	Acétate électronique	Compatible I.B.M. Comprend : acétate, 2 câbles de branchement, contrôle à distance, accumulateur, etc.	2			1	1 300.00	1 300.00	5	
10	Programmes divers	Traitement de texte WP5.1 Présentation et graphique Banque de données (DBASE) Chiffrier (LOTUS)				1 1 1 1	475.00 700.00 400.00 400.00	475.00 700.00 400.00 400.00	4 4 4 4	

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

Programme : Pâtisserie

Type de matériel : Équipement ☐ Outillage ☐ Ameublement ☐ Accessoires ☐ Autres : _____

Item	Identification	Caractéristiques	Type de local[1]	Utilisation		Quantité	Coût ($)		Durée (années)	Commentaires et avis techniques
				Temps en heures	No. module		Unité	Total		
	Accessoires et équipement de sécurité :									
1	Extincteur	Capacité 10 lbs de type B-C	1-6			2	150,00	300,00	10	Fonctionne au CO^2.
2	Matériel d'extinction	Installation de gicleurs assurant la protection des réseaux de conduite, des appareils de cuisson et des hottes	1			1	2 000,00	2 000,00	10	Coût global approximatif. Normes obligatoires.

1) 1. Laboratoire 2. Local de classe (théorie) 3. Économat 4. Magasin d'atelier 5. Bureau 6. Service et glacerie

2. Ressources matérielles (RM)

La notion de ressources matérielles en formation professionnelle est applicable aux matières premières périssables, aux outils renouvelables, à l'entretien des équipements aux services de location, au matériel didactique et aux autres besoins courants.

A. Matières premières et services de soutien

2.1 Présentation

Les matières premières sont par définition les matières périssables, non réutilisables ou qui ont un taux de remplacement de plus de 50% dont on se sert au moment des activités de formation.

Les besoins qualitatifs et quantitatifs de matières premières dépendent du choix des stratégies d'enseignement et d'apprentissage que feront les enseignantes et les enseignants lors de leur planification. Elles tiennent également compte des pertes pédagogiques dues aux démonstrations, aux exercices pratiques entre élèves et aux évaluations de sanction.

Les matières premières et les services de soutien pour le programme de pâtisserie comportent les catégories et les caractéristiques suivantes :

- matière première (produit périssable ou non récupérable);
- petits outils et accessoires (50 % et plus);
- équipement et accessoires de sécurité;
- entretien de l'équipement;
- source énergétique (gaz);
- location d'outils ou d'équipement;
- personnel de soutien spécifique.

2.2 Démarche suggérée pour fournir l'inventaire des besoins en matières premières et en services de soutien

2.2.1 Prendre connaissance de la liste référentielle

2.2.2 Établir le budget d'acquisition des ressources matérielles

Le personnel des organismes scolaires doit se conformer aux normes et à la politique en vigueur dans ces organismes pour l'acquisition des ressources matérielles.

2.2.3 Décider des achats et procéder à ces achats

Il est approprié que la liste finale d'achat soit préparée par le personnel enseignant directement impliqué dans la formation et tienne compte du contexte dans lequel se déroule la formation et l'évaluation.

2.3 Synthèse du coût des matières premières

Les montants présentés dans le tableau 2.3 reflètent l'ensemble de coûts de matières premières pour chacun des modules du nouveau programme de pâtisserie.

Le coût des modules 11, 12, 14, 15 et 17 est calculé en tenant compte de l'utilisation de produits réalisés dans les modules de compétences fondamentales 6, 8, 9 et 10.

Le montant total ne comprend pas les sommes qui peuvent être récupérées par la vente de produits transformés. On estime à environ 35 % du budget initial le pourcentage que représentent ces ventes.

Une liste référentielle de l'ensemble des matières premières présentées par catégories figure à ce chapitre. Elle met en évidence les besoins et les coûts des divers produits utilisés dans le programme pâtisserie.

Certaines de ces données constituent un inventaire de base réunissant les produits comestibles et non comestibles nécessaires à l'apprentissage.

- Produits d'emballage et de cuisson
- Papiers divers et de spécialité
- Colorants, essences et gelées décoratives
- Levures chimiques, stabilisateurs, etc.
- Produits de spécialité
- Produits de nettoyage

Il est à noter que le montant de l'inventaire est ajouté au coût total de l'ensemble des modules du programme.

Tableau 2.3 Synthèse du coût des matières premières par module

5. Dessin et esthétique	241,00 $
6. Produits à base de pâtes friables	852,00 $
8. Crèmes et garnitures	5 557,00 $
9. Pâtes battues-poussées	2 527,00 $
10. Produits à base de pâtes feuilletées	1 542,00 $
11. Petits gâteaux et petits fours frais	573,00 $
12. Entremets traditionnels	728,00 $
13. Éléments rapportés de décor	450,00 $
14. Entremets modernes	245,00 $
15. Petits fours secs	500,00 $
16. Chocolats	1 499,00 $
17. Desserts glacés	774,00 $
18. Produits à base de pâtes levées	560,00 $
19. Produits à base de pâtes levées feuilletées	716,00 $
20. Présentation de pâtisseries	282,00 $
21. Desserts à la commande et à l'assiette	180,00 $
	17 226,00 $
Coût d'inventaire	3 022,00 $
Coût total	20 248,00 $

Liste des matières premières

Programme : Pâtisserie

Identification	Description	Coût total	% de remp.	Commentaires
Produits laitiers Levure	Blancs d'oeufs, oeufs, beurre, lait, crème, fromage, levure	6 596,00	100	
Fruits	Frais Congelés Secs En conserves	1 000,00 1 300,00 2 515,00 549,00	100 100 100 100	
Divers	Remplissage à tarte, confiture, gelée	375,00	100	
Sucre et dérivés	Sucre d'érable, sirop d'érable, cassonade, mélasse, sirop de maïs, glycérine, sorbitol, panomalt, glucose, fondant, sucre, miel	1 385,00	100	
Chocolat et dérivés	Glaçage, couverture, pâte à glacer, praline, poudre de cacao, vermicelle, beurre de cacao, paillette, grains de café	2 049,00	100	
Farine et dérivés	Faible, forte, son, blé entier, seigle, maïs, sarrazin, fécule de maïs	810,00		
Matières grasses	Graisse, margarine, huile	647,00	100	

Produits d'inventaire

Programme : Pâtisserie

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Carton à bûche	Carton mince argenté					
	14 3/4" x 5 3/4" (37 cm x 15 cm)	42	0,20	8,40	100	
	19 3/4" x 6 3/4" (50 cm x 18 cm)	42	0,25	10,50	100	
Boîte pour chocolat	Carton blanc mince					
	5 1/2" x 9"x 2" (14 cm x 23 cm x 5 cm)	100	0,60	60,00	100	Entreposage
Moule à cuisson	Papier blanc par 1000					
(Caissette)	N° : 150-325	4	3,00	12,00	100	
	N° : 175-450	4	3,50	14,00	100	
	N° : 175-375	4	3,50	14,00	100	
Caissette	Papier brun par 1000	4	10,00	40,00	100	
	Petite					
Assiette à tarte	Aluminium					
	Caisse de 500	1	0,14	70,00	100	
	9" (23 cm)					
Dessous carré	Carton mince argenté				100	
	14" x 14" (35 x 35 cm)	50	0,70	35,00	100	
	10" x 10" (25 x 25 cm)	100	0,20	20,00	100	
	9" x 9" (22 x 22 cm)	100	0,10	10,00	100	
	8" x 8" (20 x 20 cm)	100	0,10	10,00	100	
Dessous carré	Carton épais argenté					
	10" x 10" (25 x 25 cm)	21	1,85	38,85	100	
	12" x 12" (30 x 30 cm)	21	2,00	42,00	100	
	16" x 16" (41 x 41 cm)	21	2,50	52,50	100	
	18" x 18" (46 x 46 cm)	21	3,50	73,50	100	
Dessous rond	Carton mince argenté					
	12" (30 cm)	100	0,20	20,00	100	
	10" (25 cm)	150	0,18	27,00	100	
	9" (22 cm)	150	0,16	24,00	100	
	8" (20 cm)	100	0,14	14,00	100	
Dessous rond	Carton épais argenté					
	10" (25 cm)	21	1,25	26,25	100	
	12" (30 cm)	21	1,30	27,30	100	
	14" (35 cm)	21	1,50	31,50	100	
	16" (40 cm)	21	2,50	52,50	100	
	18" (46 cm)	21	3,60	75,60	100	

Produits d'inventaire

Programme : **Pâtisserie**

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Sacs	Plastique non perforé					
	5 lbs (2,26 kg)	1000	0,04	40,00	100	
	10 lbs (4,53 kg)	1000	0,06	60,00	100	
Papier d'aluminium	Rouleau					
	18" (46 cm) x 450" (1143 cm)	2	26,00	52,00	100	
Papier film	Rouleau					
	17" x 2000" (43 cm x 50m)	3	23,00	69,00	100	
Papier parchemin	Rame de 1000 feuilles	1	47,00	47,00	100	
Papier silicone	Rame de 1000 feuilles	2	43,00	86,00	100	
	16 1/2" x 24 1/2" (42 cm x 62 cm)					
Feuilles	Plastique					
	60 x 40 cm (23" x 16")	500	0,30	150,00	100	Pour chocolat
Papier dentelle	Papier dentelle					
	6"	500	0,012	6,00	100	
	8"	500	0,024	12,00	100	
	10"	500	0,03	15,00	100	
	12"	500	0,03	15,00	100	
Sucrovert ou fralase	Bouteille de 1 litre	1 l	17,00	17,00	100	
Glucose	Contenant de 20 kg	20 kg	21,00	21,00	100	
Stabilisateur	Contenant 1 kg	1 kg	24,00	24,00	100	
Glycérine	Bouteille 1 litre	1	4,65	4,65	100	
Panomalt	Liquide 6,35 kg	1	27,01	27,01	100	
Nulomoline ou sucre invertie	Contenant 5 kg	1	12,52	12,52	100	
Gla-set	Contenant 100 onces	2	5,00	10,00	100	
Gomme arabique	Contenant 1 kg	1 kg	40,00	40,00	100	
Dragée	Argenté 1 kg	1	8,00	8,00	100	
Vernis à bonbons	Pour pâte d'amande	1	20,40	20,40	100	
Graisse à beurrer	Supeval 8 kg	1	65,00	65,00	100	
Soda à pâte	500g x 24	24	0,70	16,80	100	
Crème de tartre	Contenant 1 kg	1	5,18	5,18	100	
Poudre à pâte	Contenant 1 kg	4	3,00	12,00	100	
Poudre à pain	Contenant 1 kg	1	3,00	3,00	100	
Poudre NFA	Contenant 1 kg	1	3,00	3,00	100	

Produits d'inventaire

Programme : **Pâtisserie**

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Gélatine	Neutre feuille 1 kg	2	35,00	70,00	100	
Gélatine	Neutre poudre 1 kg	3	20,00	60,00	100	
Fécule de maïs	Contenant 40 kg	1	24,00	24,00	100	
Fécule de pomme de terre	12 x 500 g	1	24,00	24,00	100	
Gelée décorative	Couleur chocolat	2	5,00	10,00	100	
Contenant 2 kg	Couleur jaune	1	5,00	5,00	100	
	Couleur neutre	2	5,00	10,00	100	
	Couleur rouge	2	5,00	10,00	100	
	Couleur bleu	1	5,00	5,00	100	
	Couleur verte	2	5,00	10,00	100	
	Couleur orange	1	3,00	3,00	100	
Essence	Amande	1	5,47	5,47	100	
Bouteille de 1 litre	Ananas	1	5,75	5,75	100	
	Citron	1	8,00	8,00	100	
	Menthe	1	8,00	8,00	100	
	Pistache	1	6,50	6,50	100	
	Rhum	1	10,50	10,50	100	
	Vanille blanche	2	7,00	14,00	100	
Bâton de vanille	Sous plastique	100	1,50	150,00	100	
Émulsion	Amande	1	15,00	15,00	100	
Bouteille de 1 litre	Ananas	1	15,00	15,00	100	
	Brandy	1	15,00	15,00	100	
	Citron	1	15,00	15,00	100	
	Cerise	1	9,00	9,00	100	
	Rhum	1	15,00	15,00	100	
Colorant	Bleu	1	4,00	4,00	100	
Bouteille de 1 litre	Jaune d'oeuf	1	4,50	4,50	100	
	Jaune citron	1	4,50	4,50	100	
	Orange	1	4,00	4,00	100	
	Rouge	1	5,00	5,00	100	
	Rouge fraise	1	4,00	4,00	100	

Produits d'inventaire

Programme : **Pâtisserie**

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Colorant (suite)	Rouge Noël	1	8,00	8,00	100	
Bouteille de 1 litre	Rose brillant	1	4,50	4,50	100	
	Vert pistache	1	4,00	4,00	100	
	Vert pomme	1	4,00	4,00	100	
	Caramel	1	5,00	5,00	100	
Colorant	Bleu	3	1,50	4,50	100	
En pâte	Rouge Noël	3	2,00	6,00	100	
	Vert pomme	3	1,50	4,50	100	
	Violet	3	1,50	4,50	100	
	Jaune-citron	3	1,50	4,50	100	
	Brun	3	1,50	4,50	100	
	Pistache	3	1,50	4,50	100	
Extrait alcool	Kirsh pur	2	25,00	50,00	100	
Format 1 litre	Rhum 54 %	2	20,00	40,00	100	
	Cointreau 60 %	1	21,00	21,00	100	
	Framboise 50 %	1	25,00	25,00	100	
	Cassis 25 %	1	23,00	23,00	100	
	Marasquin 60 %	1	24,00	24,00	100	
	Orange 50 %	1	25,00	25,00	100	
	Poire William 50 %	1	30,00	30,00	100	
	Café trablit	1	36,00	36,00	100	
			Coût total	2 532,00		
Détergent	Liquide pour vaisselle en contenant 20 litres	2	33,00	66,00	100	
Détergent	Germicide	20 litres	85,00	85,00	100	
Nettoyeur	Pour four, friteuse, etc	5 litres	12,00	60,00	100	
Savon à main	Savon antiseptique avec protection antibactérienne	20 litres	6,00	120,00	100	
Dispensateur	Pour savon antiseptique	1	75,00	75,00	100	
Nettoyeur, polisseur	Pour acier inoxydable en aérosol	12	7,00	84,00	100	
			Coût total	490,00		

Tableau 2.4 Liste des petits outils et accessoires à haut taux de remplacement

Programme : Pâtisserie

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Sac à pâtisserie pour décorer	Revêtement plastique					
	8 pouces (20 cm)	40	4,00	160,00	100	
	12 pouces (30 cm)	30	4,25	127,50	100	
	16 pouces (40 cm)	12	5,75	69,00	100	
Pinceau à pâtisserie	Manche plat de bois dur					
	Soie pure porc.					
	L. 30 cm - 1 1/4"	21	2,30	48,30	50	
	50 cm - 2"	21	4,00	84,00	50	
Chapeau	«Képi» ajustable de papier	1000	0,30	300,00	100	
Chapeau	«Chef» ajustable	100	1,20	120,00	100	
	Boîte de 50					
Lavette	Pour vaisselle	21	1,50	31,50	100	
Tête de vadrouille		2	8,00	16,00	100	
Manche de vadrouille	Bois et fer	2	13,00	26,00	50	
Tampon à récurer	Nylon vert	100	0,65	65,00	100	
Balais de maïs	6 cordes	2	10,00	20,00	50	
Brosse à nettoyer	Poils nylon 24"	2	19,00	38,00	50	
Linge	Vaisselle «coton»	150	1,20	180,00	100	
Torchon	Commercial/lb	10	2,80/lbs	28,00	100	
Porte-poussière	Métal	2	7,00	14,00	50	
Pèse-sirop	Verre gradué	4	12,00	48,00	50	
Thermomètre de confiserie	Verre gradué	4	25,00	100,00	50	
Thermomètre à pain	Modèle de poche	4	22,00	88,00	50	
Couteau économe	Poignée en plastique	21	6,30	132,30	50	
Palette-raclette	Manche de bois					
	Longueur 25 cm	21	2,15	45,15	50	
	Longueur 42 cm	21	3,60	75,60	50	
Raclette (corne)	Nylon	21	1,75	36,75	50	
Moule à crème caramel	Porcelaine vitrifiée					
	Format 140 ml	120	2,30	276,00	50	
Plat rond à soufflé	Porcelaine vitrifiée					
	Format 250 ml	12	3,00	36,00	50	
	Format 560 ml	12	3,50	42,00	50	
	Format 1 130 ml	12	4,50	54,00	50	

Tableau 2.4 Liste des petits outils et accessoires à haut taux de remplacement

Programme : Pâtisserie

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Douille à pâtisserie	Étoilée Ouverture de 0 à 10 Dimension 55 mm	20	8,25	165,00	50	Acier étamé
	Unie Ouverture 0 à 9	20	7,50	150,00	50	Acier étamé
	Pour roses pétales ondulés					
	N° 116 19/32"	21	0,70	14,70	50	
	N° 118 23/32"	21	0,70	14,70	50	
	Boutons de rose					
	N° 120 18/32"	21	0,70	14,70	50	
	N° 122 22/33"	21	0,70	14,70	50	
	Pour roses régulières					
	N° 124 19/32"	21	0,70	14,70	50	
	N° 126 25/32"	21	0,70	14,70	50	
			Coût total	2 664,00		

Tableau 2.5 Services de soutien

Programme : Pâtisserie

Identification	Description	Quantité	Coût unitaire	Total	% de remp.	Commentaires
Recharge pour extincteur	Type B-C Capacité 10 lbs	1	25.00	25.00	100	CO^2
Trousse de premiers soins	Boîte de métal avec poignée 20 x 28 cm. Articles essentiels de premiers soins	1	100.00	100.00	75	
Matériel de remplacement pour trousse de premiers soins	Articles essentiels	1	45.00	45.00	100	
Uniforme (entretien)	Ensemble de pantalon, veste et foulard. Location mensuelle par enseignant (15.00 X 12 mois)	2 ens.	180.00	360.00	100	
Incendie	Inspection biannuelle	2	75.00	150.00	100	Normes obligatoires
Extermination	Inspection aux deux mois	Annuel	250.00	250.00	100	Normes obligatoires
Hotte d'évacuation	Grand nettoyage de la hotte et des filtres	–	1 500.00	1 500.00	100	Normes obligatoires
Appareils frigorifiques (entretien)	Entretien et service	Annuel	250.00	250.00	100	
Équipement au gaz (entretien)	Inspection et ajustement	Annuel	300.00	300.00	100	Normes obligatoires
Atelier (nettoyage)	Nettoyage annuel du laboratoire de pâtisserie – divers appareils – étagères – chariots, etc.	Annuel	600.00	600.00	100	
Source énergétique	Gaz propane pour les équipements au gaz	4 000 l		2 000.00	100	
Ressources humaines	Plongeur	25 hres	12.00	300.00	100	
	Magasinier	225 hres	13.00	2 925.00	100	
	Soutien administratif	25 hres	15.00	375.00	100	

Tableau 2.6 Synthèse du coût des ressources matérielles (RM) (matières premières et services de soutien)

Description	Coût	
	total	remplacement[a]
Matières premières	20 199,00	20 199,00
Petits outils et accessoires	2 664,00	1 815,00
Équipements et accessoires de sécurité	530,00	505,00
Entretien des équipements	3 050,00	3 050,00
Source énergétique (gaz)	2 000,00	2 000,00
Personnel de soutien	3 600,00	3 600,00
Total	31 513,00	31 169,00

a. Coût de remplacement : somme nécessaire par groupe de vingt élèves pour la durée du programme.

Coûts excluant toute taxe (TPS, TVQ).

B. Matériel didactique

2.7 Présentation

Tout programme de formation nécessite l'emploi d'un matériel didactique approprié au niveau de formation. Le matériel didactique comporte les catégories et les caractéristiques suivantes :

- manuels, fascicules pour les élèves;
- impression de documents, photocopies;
- manuels de référence, revues (abonnements);
- cartes, chartes, tableaux et graphiques;
- matériel de production pour audiovisuel et informatique;
- autre matériel didactique.

2.8 Démarche suggérée pour fournir le matériel didactique

2.8.1 Établir la liste du matériel didactique nécessaire

Cette liste tiendra compte de la liste référentielle qui suit, du matériel didactique déjà acquis et des demandes particulières des enseignants.

2.8.2 Établir le budget et effectuer les achats

Le budget sera établi selon la politique en vigueur dans l'organisation scolaire. Il ne faut pas oublier de réserver une part du budget au renouvellement du matériel didactique périssable, à la photocopie de documents, aux visites et autres déplacements, etc.

2.9 Volumes et documents

2.9.1 Manuels de base

Pelletier, Michel. *À la recherche d'un emploi? Outils et conseils*. Éditions Études vivantes. ED., 1989, 48 p. 6,95 $.

Chaboissier, D. *Le compagnon pâtissier*, Tome 1 et 2, Éditions Jérôme Villette, 1983, 660 p. 100,00 $.

Viars, L.M. *Le compagnon boulanger, synthèse technologique et pratique du boulanger moderne*, Éditions Jérôme Villette, 1984, 359 p. 50,00 $.

2.9.2 Manuels de référence

Bilheux, R., Escoffier, A. *Traité de pâtisserie artisanale* : Volume 1-2-3-4. 400,00 $.

Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, ED. *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation*, Toronto, 1984, 81 p. 12,00 $.

Dufour, H., Lévesque, H. *Intégration au marché du travail, guide méthodologique*, Éditions Mc Graw-Hill. 11,00 $.

Ministère de L'Éducation. Direction générale du développement pédagogique. *Éléments de docimologie*, 3 cahiers, 1990, 256 p. 23,85 $.

Éditions Daniel Briand - Robert Lafond. *200 recettes des grands pâtissiers*, 1986, 224 p. 26,00 $.

Éditeur officiel du Québec. *Règlement sur la qualité de travail*, 1985, 67 p. 5,95 $.

Éditeur officiel du Québec. *Règlement sur les aliments*, 1988, 159 p. 11,55 $.

Éditeur officiel du Québec. *Règlement sur les établissements industriels et commerciaux*, 1985, 40 p. 4,25 $.

Éditeur officiel du Québec. *Règlement sur les établissements hôteliers et restaurants*. 3,00 $.

2.9.3 Revues et abonnements

La Fournée, 300, boulevard Laurentien, suite 206, Ville Saint-Laurent (Québec), H4M 2L4, (514) 747-5580. Revue bimestrielle, prix : 21,40 $.

L'hospitalité : Hôtellerie et Restauration, 1001, boulevard de Maisonneuve ouest, Montréal (Québec) H3A 3E1, (514) 845-5141. Revue bimensuelle, prix : 32,00 $.

Plaisirs de la table, 1001, boulevard Maisonneuve ouest, Montréal (Québec) H3A 3E1. Revue bimensuelle, prix : 32,00 $.

Le journal du pâtissier, Éditions du pâtissier de France. (11, 47, 42, 41, 37). Revue mensuelle, prix :120,00 $.

Le Chef, 252, Route 171, Saint-Étienne-de-Lauzon (Québec) G0A 2L0. Revue bimensuelle, prix : 34,00 $.

Tableau 2.9 Impression de documents, photocopies

Identification	Description	Coût total
Banque de recettes	Reliure avec boudin spirale, recto seulement	112,50
Carnet de stage	Couverture plastifiée	110,00
Photocopies	Recto seulement	200,00

Tableau 2.10 Liste du matériel de production pour audiovisuel et informatique

Identification	Caractéristiques	Quantité	Coût		Commentaires
			unitaire	total	
Acétate	Paquet de 100 feuilles 21,5 cm X 28 cm	1	25,00	25,00	
Disquettes	3 1/2" X 3 1/2"	2 btes	30,00	60,00	
	5 1/4" X 5 1/4"	2 btes	30,00	60,00	
Ruban	Pour imprimante	3 btes	14,00	42,00	

Tableau 2.11 Frais divers

Identification	Caractéristiques	Quantité	Coût		% de remp.	Commentaires
			unitaire	total		
Cotisation CSST	Assurance pour stages en entreprises	20 élèves	6,00	120,00	100	Pour un an
Frais de déplacement et subsistance	Période de stage	1 ens	500,00	500,00	100	
Matériel scolaire	Aiguisoir, agrafeuse, perforatrice, règles, ciseau, crayons, etc	1 ens	140,00	140,00	75	
Nettoyeur à tableau	Liquide pour tableau bouteille 273 ml	3	6,75	20,25	100	
Brosse à effacer	Pour tableau sec	2	3,50	7,00	100	
Crayons pour rétro-projecteur	Soluble à l'eau 8 couleurs	1	8,50	8,50	100	
Crayons feutres	Écriture à sec, 8 couleurs différentes pour tableau sec	1	15,00	15,00	100	
Ciseau	Tout usage, lame 8"	2	5,00	10,00	20	
Agenda	Journalier avec heures	2	6,00	12,00	100	

Tableau 2.12 Synthèse du coût des ressources matérielles (RM) (matériel didactique)

Description	Coût	
	total	remplacement[a]
Manuels, fascicules pour les élèves	3 295,95	660,00
Impression de documents, photocopie	352,50	352,50
Manuels de référence, revues (abonnements)	905,00	306,00
Matériel de production audiovisuel et informatique	187,00	187,00
Autre matériel didactique	833,00	790,00
Total	5 574,00	2 286,00

a. Coût de remplacement : somme nécessaire par groupe de vingt élèves pour la durée du programme.

Coûts excluant toute taxe (TPS, TVQ).

3. Aménagements physiques

3.1 Présentation

Il arrive que les écoles et les centres de formation soient aménagés pour offrir adéquatement les anciens programmes de formation. Cependant, il est souvent nécessaire de modifier l'aménagement des locaux en fonction des besoins des nouveaux programmes de formation.

Ce chapitre indique les éléments à considérer avant de procéder à l'aménagement physique des lieux qui seront réservés à l'enseignement et à l'apprentissage des objectifs du nouveau programme Pâtisserie.

3.2 Démarche suggérée pour établir les besoins en aménagements physiques

3.2.1 Prendre connaissance des informations suivantes

Le laboratoire de pâtisserie est un local polyvalent aménagé pour permettre le travail individuel, le travail d'équipe et les démonstrations.

Une attention toute particulière devrait être accordée à l'aménagement de l'aire de cuisson. Cet aménagement devra faciliter le transport et l'enfournement de pâtes à l'aide de chariot.

Selon les besoins, on peut modifier la disposition des locaux et de l'équipement qui est suggérée dans ce plan afin de l'adapter aux réalités physiques de chaque commission scolaire.

Il est à noter que les dimensions de certains locaux tels que le magasin, l'économat ainsi que les salles de réfrigération et congélation, représentent le minimum d'espace jugé nécessaire pour le bon fonctionnement d'un groupe d'élèves. Certains aménagements peuvent demander un espace supplémentaire.

Laboratoire

Le laboratoire constitue le pivot central autour duquel gravitent des aires et locaux de fonctions diverses. Il réunit dans un même espace l'ensemble de l'équipement et de l'outillage utilisé dans la préparation et la cuisson des pâtisseries.

Le plan d'aménagement présenté dans ce chapitre se subdivise en plusieurs aires de travail :

- aire de conservation;
- aire d'entreposage;
- aire de démonstration;
- aire d'apprentissage et de préparation;
- aire de cuisson;
- glacerie;

- aire de vente;
- bureau d'enseignants;
- vestiaire et douche.

1. Aire de conservation

L'aire de conservation comprend une chambre froide de réfrigération et une de congélation. L'accès au congélateur se fait par la chambre-froide de réfrigération.

Le reste de l'équipement de conservation se trouve dans l'atelier sous forme de table de travail réfrigérée ou congelante.

L'aire de conservation étant également une aire d'entreposage, elle devrait être localisée près du corridor d'accès à la réception des marchandises.

2. Aire d'entreposage

L'aire d'entreposage comporte deux locaux dont la vocation est de faciliter le contrôle et la distribution du matériel. L'économat sert principalement à l'entreposage de denrées sèches et des produits d'emballage. Ce local doit être bien aéré et respecter les normes d'hygiène prescrites pour ce type d'aliments.

Adjacent à celui-ci, le magasin d'atelier permet de garder sous clefs, l'ensemble du petit outillage nécessaire aux besoins journaliers tels que les couteaux, les balances, les thermomètres, etc.

Il pourrait être intéressant d'y entreposer les produits de nettoyage et les autres substances qui peuvent comporter des risques pour la santé.

3. Aire de démonstration

La superficie de l'aire de démonstration doit permettre le rassemblement d'élèves autour d'un point central occupé par une table de démonstration. Un miroir peut être fixé au-dessus de la table augmentant ainsi l'angle de vision.

4. Aire d'apprentissage et de préparation

L'aire d'apprentissage regroupe par postes les appareils nécessaires à la poursuite des objectifs du programme. Un poste de travail comporte : une table de travail réfrigérée, des éléments de cuisson au gaz, un évier, des tablettes de rangement et un malaxeur.

L'aménagement de l'atelier doit permettre le travail individuel et le travail d'équipe.

5. Aire de cuisson

L'aire de cuisson demande suffisamment d'espace pour permettre le déplacement de chariots et la manipulation sécuritaire de produits et de matériel chauds.

L'aire de cuisson présentée ici comporte trois types de four et les espaces requis pour un bon fonctionnement. De plus, une friteuse à beignes, une salamandre à gaz ainsi que des éléments de cuisson viennent compléter cette aire de travail.

6. Glacerie

Située dans un endroit fermé et frais, la glacerie est un local annexe au laboratoire de pâtisserie où s'effectue les préparations glacées.

Nous retrouvons parmi les équipements requis pour ce type de préparation : la sorbetière, la cellule de refroidissement et de congélation rapide ainsi qu'une table de congélation.

7. Aire de vente

Cet espace est prévu pour faciliter la vente de produits venant de la cuisine ou de la pâtisserie. Il serait préférable que l'aire de vente ne soit pas située dans l'aire de préparation des aliments.

8. Bureau

Placé près du laboratoire, le bureau offre la possibilité de rencontrer individuellement les élèves. Sa superficie doit permettre l'ameublement d'un bureau conventionnel.

En plus du rôle habituel qu'on lui connaît, ce local peut servir de centre de référence si on y regroupe les volumes et les autres documents nécessaires à l'enseignement et aux apprentissages.

Selon les possibilités de l'établissement, nous suggérons d'y installer également l'un des systèmes informatiques proposés aux chapitres 1 et 3.

9. Vestiaires

Les vestiaires sont situés à proximité de l'atelier afin de faciliter la surveillance des élèves et d'éviter des déplacements inutiles.

Des douches peuvent compléter les installations sanitaires afin de répondre aux exigences d'hygiène particulières à l'alimentation.

Classe de technologie

Ce local est une classe régulière qui ne demande aucun aménagement particulier. Il devra accueillir un groupe de vingt élèves et être disponible selon l'horaire et l'organisation pédagogique établis pour l'année.

L'ameublement, de type conventionnel, comprend les pupitres, les chaises, les tableaux, etc.

3.2.2 Inventaire des aménagements existants

Au moment de l'analyse et de la planification des futurs aménagements physiques nécessaires au programme de pâtisserie, il est important de dresser l'inventaire de l'équipement en place et d'établir le constat des modifications à apporter aux aménagements actuels.

Il peut être nécessaire de rassembler les plans de l'édifice, des locaux et des ateliers actuels et d'identifier:

- les espaces utilisés et les espaces libres;
- les services disponibles :
  - eau;
  - électricité;
  - ventilation;
  - nombre et emplacement des issues.
- et des données sur :
  - les types de matériaux de construction;
  - l'installation de l'équipement;
  - la hauteur des plafonds;
  - la qualité de l'éclairage;
  - les systèmes d'alarme et de détection de fumée.

3.2.3 Construction générale

À titre indicatif, voici quelques points qui concernent les exigences de la réglementation sur la santé publique régissant les établissements commerciaux.

Planchers

- matériaux lisses, antidérapants et non absorbants;
- résistance normale aux acides, aux alcalis, aux matières grasses et aux autres substances organiques;
- inclinaison du plancher vers une bouche d'évacuation;
- revêtement du plancher jusqu'à au moins 15 centimètres au bas des murs.

Murs et plafonds

- surface dure, lisse et non absorbante.

Plomberie

- accès facile pour l'entretien;
- diamètre commercial;
- renvois munis de trappes à graisse.

Électricité

Électricité

- disposition adéquate de prises femelles;
- ampérage et voltage adéquat pour chaque type d'appareils;
- conformité aux normes exigées.

Éclairage

- appareils d'éclairage facile à nettoyer.

Aération

- systèmes de ventilation adaptés aux exigences de ce domaine.

Déchets d'aliments et ordures

- dépôts d'ordures sanitaires;
- inspection régulière des lieux et des aliments;
- tablettes fixées à une hauteur suffisante pour faciliter le nettoyage.

Tableau 3.3 Aménagement du laboratoire de pâtisserie

A. Salle de congélation
B. Salle de réfrigération
C. Économat
D. Magasin pour petit outillage
E. Bureau des enseignants
F. Glacerie
G. Aire de distribution et de vente
H. Vestiaires douches et toilettes (femme et homme)
I. Aire de démonstration
J. Aire d'apprentissage
K. Aires de cuisson
L. Aire de fermentation

Appareils de cuisson

1. Unités de cuisson au gaz
2. Salamandre au gaz
3. Friteuse pour beignes
4. Four à convection
5. Four à sol
6. Four rotatif

Appareils de réfrigération et de conversation

7. Table de travail réfrigérée
8. Table de travail congelante
9. Cellule de refroidissement et de congélation rapide
10. Sorbetière
11. Comptoir de vente réfrigérée

Équipements divers

12. Malaxeur 20 pintes (modèle de plancher)
13. Malaxeur 40 - 60 pintes
14. Malaxeur 20 pintes (modèle de table)
15. Laminoir de plancher
16. Tempéreuse pour chocolat
17. Étuve automatique
18. Voiturette
19. Chariot à pâtisserie
20. Cabinet mobile pour conservation

Équipement de plomberie

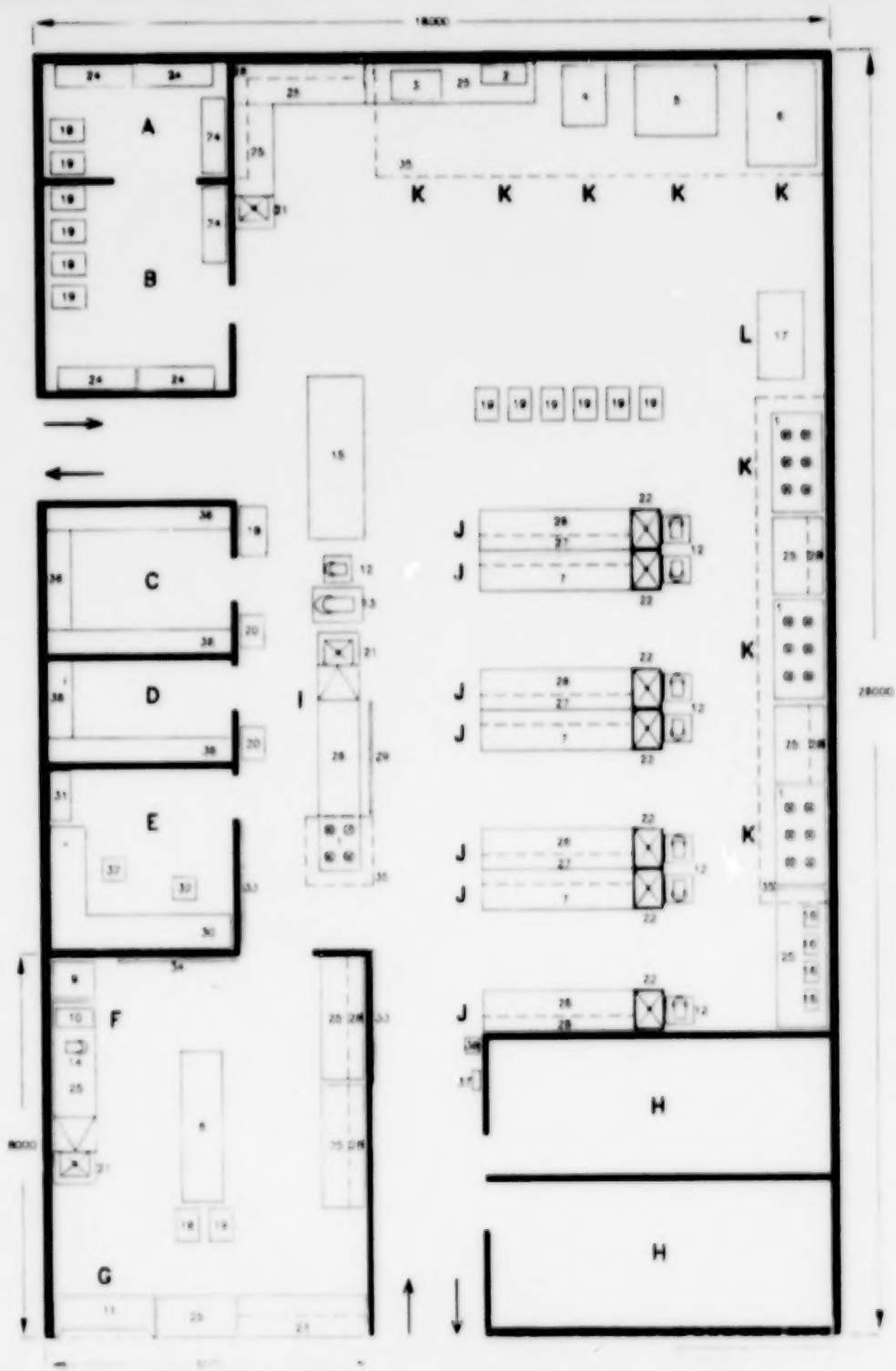
21. Évier à chaudron à un compartiment
22. Évier de table

Mobilier

23. Armoire de rangement
24. Étagère pour chambre froide
25. Table de travail (acier inoxydable)
26. Table de travail (en érable)
27. Tablette pour table (acier inoxydable)
28. Tablette murale (acier inoxydable
29. Miroir pour démonstration
30. Bureau ou table fixe
31. Classeur
32. Chaise

Équipement intégré

33. Tableau d'écriture
34. Tableau d'affichage
35. Hotte de ventilation
36. Tablette de rangement
37. Trousse de premiers soins
38. Support pour rouleau de papier


A
B
C
D
E
F
G
H
H
I
J
J
J
J
K
K
K
K
K
L

4. Ressources humaines

4.1 Présentation

Le succès de l'implantation d'un nouveau programme dépend souvent de la qualification et de l'expérience professionnelle du personnel enseignant. Cependant, en plus du personnel enseignant, il est parfois souhaitable de pouvoir utiliser les services d'un personnel de soutien technique ou pédagogique.

Cette partie présente quelques données à considérer au moment du choix du personnel ou de l'attribution des tâches de l'effectif déjà en place. Elle traite des compétences qui devraient être exigées du personnel appelé à enseigner le programme. Des indications sur les possibilités de perfectionnement sont également données.

4.2 Démarche suggérée pour s'assurer de la disponibilité des ressources humaines

Avant de procéder à l'engagement du personnel, il importe de préciser les aspects qualitatifs qui doivent présider à une sélection judicieuse des ressources humaines.

4.2.1 S'assurer des qualifications professionnelles du personnel enseignant

Le nouveau personnel devrait avoir au minimum les qualifications suivantes :

- avoir 12 ans de scolarité;
- avoir suivi un programme de formation en pâtisserie, chocolaterie et glacerie;
- avoir une bonne connaissance de la boulangerie;
- posséder une expérience minimale de cinq années dans l'exercice du métier;
- s'engager à suivre un programme approuvé de formation des maîtres;
- démontrer de l'intérêt à l'évolution de la pâtisserie.

4.2.2 Perfectionner le personnel enseignant

Parmi les nouvelles tendances du marché de la pâtisserie, la chocolaterie et la glacerie figurent en tête de liste des nouvelles spécialisations. De plus, de nouvelles techniques de confection et de présentation des pâtisseries telles que les entremets et les desserts à la commande et à l'assiette ont été développées.

Du perfectionnement ou de la mise à jour en esthétique et dans les domaines mentionnés plus haut sont nécessaires. Nous suggérons certains thèmes de perfectionnement reliés aux nouveautés du programme. L'organisation de ces activités peut se faire d'une façon ponctuelle par des stages en entreprise ou par la participation du personnel enseignant à des séminaires de spécialisation.

Perfectionnements suggérés

Perfectionnement pédagogique :

- Participation à des rencontres locales ou nationales portant sur la présentation du nouveau programme de formation en pâtisserie.
- Rencontres régionales réunissant plusieurs centres lors de journées pédagogiques portant sur l'évaluation et les stratégies d'enseignement.
- Rencontres départementales réunissant les enseignantes et enseignants lors de journées pédagogiques:
  - échéancier;
  - évaluation de sanction;
  - vente de produits;
  - suppléance.

Perfectionnement technologique :

Les thèmes suivants sont jugés les plus importants :

- les entremets modernes;
- le chocolat;
- les desserts glacés;
- les desserts à la commande et à l'assiette;
- les produits à base de pâtes levées feuilletées.

Recyclage et mise à jour des connaissances :

- connaissance et application des règles et normes d'hygiène et de sécurité;
- exploration des nouvelles techniques de décoration et de présentation des pâtisseries.

Prévoir dès le début de l'année, la libération des enseignants pour les activités de perfectionnement.

4.3 Prendre connaissances des informations concernant les autres ressources suggérées

La bonne implantation d'un programme dépend souvent d'un personnel qualifié et expérimenté. En plus du personnel enseignant, il est bon de compter sur du personnel de soutien technique ou pédagogique.

Co[illegible]férenciers :

No[illegible]nes du travail : explication des normes touchant particulièrement les travailleurs et travailleuses de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que de la vente au détail.

Inspection des aliments : représentant du service de l'inspection pour l'explication des règles et principes qui régissent les services alimentaires.

Chef pâtissier : pour présenter les exigences du métier dans divers milieux de travail.

C.S.S.T. : information de base touchant le domaine de la santé et de la sécurité.

Anciens élèves : témoignages d'anciens élèves.

Personnel de soutien :

Magasinier : le magasinier effectue l'achat, le contrôle et la réception des marchandises avec la collaboration du chef de groupe. Il distribue les marchandises et assume le suivi des factures.

Appariteur : l'appariteur, plus polyvalent, peut faire certaines tâches du magasinier en plus d'aider le personnel enseignant au moment des activités pratiques.

Plongeur : effectue le nettoyage de la vaisselle ou de l'outillage lors d'activités-synthèses se déroulant avec des clients pour le module *Desserts à la commande et à l'assiette*.

5. Modes organisationnels

5.1 Présentation

Ce chapitre comprend des informations qui faciliteront la planification et l'organisation pédagogiques du programme de Pâtisserie. On y retrouve le résumé de chacun des modules du programme, le logigramme et la proposition d'échéancier qui l'accompagnent, des précisions sur les caractéristiques de la clientèle visée par le programme et des références au guide pédagogique et au guide d'évaluation qui complètent le curriculum de formation en Pâtisserie.

5.2 Démarche suggérée pour établir les modes organisationnels

5.2.1 Prendre connaissance du contenu du programme

(1) Situation au regard du métier et de la démarche de formation

Ce module traite du marché du travail en pâtisserie, de la nature et des exigences de l'emploi, des conditions de travail, des avantages et des inconvénients du métier ainsi que des droits et responsabilités des pâtissiers et des pâtissières.

Il informe sur le programme d'études et amène l'élève à évaluer son orientation professionnelle.

(2) Hygiène et sécurité

Ce module informe sur les lois et les règlements qui concernent l'hygiène et la sécurité en pâtisserie ainsi que sur les maladies d'origine alimentaire et leurs causes.

Il amène l'élève à développer des habitudes de travail salubres et sécuritaires durant l'exercice du métier, à utiliser les produits d'entretien et à intervenir adéquatement dans les situations d'urgence.

(3) Outillage et équipement

Ce module porte sur la sélection, la préparation, l'utilisation, l'entretien et le rangement de l'outillage et de l'équipement du laboratoire de pâtisserie.

Il amène l'élève à reconnaître l'outillage et l'équipement, à le préparer, à l'utiliser et à l'entretenir.

(4) Matières premières

Ce module porte sur les matières premières utilisées en pâtisserie, leurs caractéristiques et leurs utilisations.

Il amène l'élève à reconnaître les matières premières, à les sélectionner en vue de les utiliser dans des préparations et à évaluer la quantité nécessaire de matières premières en système impérial et en système métrique. Il initie l'élève au calcul des coûts d'un produit.

(5) Dessin et esthétique

Ce module porte sur les techniques de base du dessin et de la décoration appliquées à la pâtisserie. Il initie l'élève à l'utilisation de l'outillage particulier et des matières colorées de décor.

Il amène l'élève à se servir des notions de dessin et d'esthétique au moment de la conception et de la réalisation de décorations sur des pâtisseries.

(6) Produits à base de pâtes friables

Ce module porte sur la confection de produits à base de pâtes brisées, de pâtes sucrées, de pâtes à foncer et de pâtes sablées.

Il amène l'élève à confectionner chacune de ces pâtes, à les conserver, à les cuire et à les utiliser pour la confection de produits tels que des tartes et des tartelettes.

(7) Adaptation aux exigences du métier

Ce module porte sur les exigences du métier en matière d'attitudes, de comportements et de développement personnel.

Il amène l'élève à prendre en charge sa croissance personnelle, à suivre l'évolution du métier et à développer les attitudes et les comportements personnels exigés dans le métier.

(8) Crèmes et garnitures

Ce module porte sur les techniques de confection et les méthodes de conservation des crèmes et des garnitures utilisées en pâtisserie.

Il amène l'élève à confectionner des crèmes telles que la pâtissière, la bavaroise, la frangipane, la ganache et autres, des mousses et des garnitures et à les conserver pour une utilisation ultérieure.

(9) Pâtes battues-poussées

Ce module porte sur les techniques de confection des pâtes battues-poussées à structure crémeuse, à structure aérée, à structure liquide et semi-liquide.

Il amène l'élève à interpréter les recettes des pâtes battues-poussées, à préparer l'outillage particulier, à confectionner et cuire ces pâtes et à les conserver pour un usage ultérieur.

(10) Produits à base de pâtes feuilletées

Ce module porte sur la confection, la cuisson et la conservation des pâtes feuilletées et des produits de feuilletage natures, sucrés, salés et fourrés.

Il amène l'élève à confectionner et tourer la pâte, à façonner et détailler la pâte, à préparer et cuire les produits, à appliquer les éléments de finition et à conserver les produits.

(11) Petits gâteaux et petits fours frais

Ce module porte sur la confection des petits gâteaux et des petits fours frais faits avec différentes pâtes, garnitures, crèmes et glaçages.

Il amène l'élève à choisir et utiliser les produits de base pour confectionner les petits gâteaux et les petits fours qu'il aura par la suite à garnir, monter, masquer, détailler, parer, terminer et conserver.

(12) Entremets traditionnels

Ce module porte sur les entremets traditionnels tels que Forêt noire, gâteau suisse, gâteau moka, etc. leurs composantes et les techniques de préparation et de confection de chacun d'eux.

Il amène l'élève à planifier la confection de l'entremets, à utiliser les préparations de base nécessaires, à préparer les composantes de l'entremets, à monter et décorer l'entrements et à le conserver.

(13) Éléments rapportés de décor

Ce module traite de la confection et de l'utilisation des éléments rapportés dans la décoration des pièces et des présentoirs pour occasion spéciales.

Il amène l'élève à choisir les éléments à confectionner, à apprêter les produits de base tels que la pâte d'amandes et la glace royale, à préparer des éléments à base de sucre tels que du pastillage et de la nougatine, à fabriquer des fleurs, des fruits, des animaux et autres sujets, à confectionner des présentoirs en combinant des méthodes et des éléments.

(14) Entremets modernes

Ce module porte sur les entremets modernes, leurs composantes, leurs techniques de préparation et de confection.

Il amène l'élève à planifier la confection de l'entremets, à utiliser les préparations de base nécessaires et à les apprêter selon les besoins, à monter les entremets en cercles, en cadres et en moules, à utiliser l'outillage particulier de finition et à conserver les entremets modernes.

(15) Petits fours secs

Ce module traite des différentes variétés de petits fours secs, de leurs composantes et de leurs techniques de confection.

Il amène l'élève à confectionner les appareils, à les dresser et les cuire et à les conserver. Il développe chez l'élève la dextérité et la précision.

(16) Chocolats

Ce module porte sur la confection de bonbons au chocolat à intérieurs taillés, moulés dressés à la poche, modelés ou formés et de pièces de chocolat moulées.

Il amène l'élève à planifier son travail et choisir les matières premières, à fabriquer les intérieurs des chocolats et à les conserver, à préparer les chocolats et chocolat de couverture, à préparer les moules, à confectionner les chocolats et les pièces et à les conserver.

(17) Desserts glacés

Ce module traite de la confection de desserts glacés tels que les sorbets, les glaces, les soufflés glacés et les bombes.

Il amène l'élève à confectionner les produits glacés, à turbiner les produits, à monter les desserts glacés et à les conserver ou les terminer en vue d'être servis.

(18) Produits à base de pâtes levées

Ce module est une initiation à la confection des pains et des brioches de type nord-américain. Il porte sur les méthodes de fermentation en boulangerie, les moyens de contrôler la cuisson et les procédés de conservation des produits.

Il amène l'élève à confectionner des pâtes levées, à confectionner des produits à base de pâtes levées, à les cuire et à les conserver.

(19) Produits à base de pâtes levées-feuilletées

Ce module est une initiation à la confection des produits à base de pâtes levées-feuilletées tels que les croissants et les danoises.

Il amène l'élève à confectionner les pâtes levées-feuilletées, à façonner et détailler les pâtes, à appliquer les méthodes de fermentation finale, à cuire, à terminer et à conserver les produits.

(20) Présentation des pâtisseries

Ce module initie l'élève à la présentation des pâtisseries sur plateau, sur miroir et sur présentoir. Il porte sur le matériel de présentation et de service, sur les méthodes de dressage des pâtisseries, sur la façon de disposer celles-ci sur un chariot à dessert, une table et en vitrine.

Il amène l'élève à choisir et préparer le matériel, parer, dresser et présenter les pâtisseries.

(21) Desserts à la commande et à l'assiette

Ce module initie l'élève à la confection des desserts à la commande et à l'assiette pour le service en salle à manger.

Il amène l'élève à préparer des desserts froids, des sauces d'accompagnement et des coulis, à effectuer la mise en place des desserts chauds; à interpréter un bon de commande, à confectionner les desserts, à les terminer et les présenter.

(22) Intégration au milieu de travail

Ce module contient les informations relatives à la démarche de recherche d'un lieu de stage et à la réalisation de ce stage.

Il permet à l'élève d'exercer le métier de pâtissier ou de pâtissière hors du contexte scolaire et de poursuivre son cheminement personnel et professionnel en milieu de travail. Il amène l'élève à évaluer son choix de carrière et à préciser ses objectifs professionnels.

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 22
Durée en heures : 1350
Valeur en unités : 90

Pâtisserie
Codes du programme : **SIMCA : AZU - 003**
SESAME : 5039

SIMCA	SESAME	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
ACQ 185	409 011	1. Situation au regard du métier et de la démarche de formation	15	1
ACQ 186	409 022	2. Hygiène et sécurité	30	2
ACQ 187	409 031	3. Outillage et équipement	15	1
ADB 181	409 044	4. Matières premières	60	4
ACQ 189	409 053	5. Dessin et esthétique	45	3
ACR 181	409 065	6. Produits à base de pâtes friables	75	5
ADB 182	409 071	7. Exigences du métier	15	1
ADB 183	409 088	8. Crèmes et garnitures	120	8
ADB 184	409 097	9. Pâtes battues-poussées	105	7
ACR 185	409 106	10. Produits à base de pâtes feuilletées	90	6
ADB 185	409 117	11. Petits gâteaux et petits fours frais	105	7
ACR 187	409 126	12. Entremets traditionnels	90	6
ADB 186	409 135	13. Éléments rapportés de décor	75	5
ADB 187	409 146	14. Entremets modernes	90	6
ADB 188	409 153	15. Petits fours secs	45	3
ADB 189	409 164	16. Chocolats	60	4
ADC 181	409 173	17. Desserts glacés	45	3
ACS 184	409 184	18. Produits à base de pâtes levées	60	4
ACS 185	409 194	19. Produits à base de pâtes levées-feuilletées	60	4
ADC 182	409 201	20. Présentation de pâtisseries	15	1
ADC 183	409 212	21. Desserts à la commande et à l'assiette	30	2
ACS 188	409 227	22. Intégration au milieu de travail	105	7

* Quinze heures valent une unité.

TABLEAU I

Ce programme conduit au diplôme d'études professionnelles en pâtisserie.

5.2.2 Interpréter le logigramme et déterminer l'échéancier

Le logigramme de la page 104 illustre la logique de l'organisation des modules du programme de pâtisserie. Il démontre les liens qui existent entre les modules et fait ressortir les objectifs préalables à ceux d'un niveau hiérarchique supérieur. Les modules complémentaires du programme ont été placés à la perpendiculaire des autres modules, à leurs niveaux hiérarchiques respectifs.

En examinant ce logigramme, nous remarquons que la porte d'entrée de la formation se fait par l'objectif de situation qui permet à l'élève de jeter un regard rapide sur le *Métier et la démarche de formation*. L'acquisition des connaissances en *Hygiène et sécurité* devrait suivre ce premier module, en parallèle avec *Outillage et équipement*. Deux autres modules de base axés particulièrement sur des connaissances pratiques complètent cet ensemble. Il s'agit de *Matières premières* et *Dessin et esthétique*.

Par la suite, le module *Exigences du métier* sensibilise l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels qu'il devra développer durant sa formation et l'amène à s'inscrire dans une démarche personnelle de croissance et de perfectionnement.

L'étape subséquente consiste à aborder les modules fondamentaux du programme. Nous suggérons de débuter par les *Pâtes friables*, les *Pâtes battues-poussées*, les *Pâtes feuilletées* et les *Crèmes et garnitures*.

Avec les produits de ces modules, les élèves pourront aborder les modules de niveau supérieur tels que *Petits gâteaux et petits fours frais*, *Petits fours secs*, *Entremets traditionnels* et *Entremets modernes*. Durant la même période, il serait intéressant que les élèves puissent effectuer les apprentissages du module *Éléments rapportés de décor* dont ils pourront se servir éventuellement dans leurs productions.

Un autre choix possible est de débuter l'apprentissage du métier par les modules d'initiation à la boulangerie que sont les *Pâtes levées* et les *Pâtes levées-feuilletées*. On peut également choisir d'initier l'élève à l'une des nouvelles tendances du marché par le module *Chocolats*.

Les *Desserts glacés*, autre nouveauté du métier seront vus après que l'élève aura démontré suffisamment de compétence en *Pâtes friables*, en *Crèmes et garnitures* et en *Pâtes battues-poussées*.

En complément de formation, l'élève apprendra à *Présenter des pâtisseries* et à *Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette*. Finalement, un stage facilitera son *Intégration au milieu de travail* et lui offrira l'occasion de confronter ses connaissances et son savoir-faire à la réalité du marché du travail.

Un tel logigramme permet plusieurs modes organisationnels et, par le fait même, plusieurs échéanciers. À titre d'exemple, nous en suggérons un dans les pages qui suivent. Les 1350 heures de cours ont été réparties sur 45 semaines de 30 heures et divisées en 3 blocs partiellement ouverts de 450 heures. Certains modules débutent et se terminent à l'intérieur d'un bloc, d'autres cheminent sur deux blocs.

L'approche intégrée du programme et le souci de l'économie des matières premières font en sorte que plusieurs objectifs doivent cheminer en parallèle sur une période assez longue.

Ainsi, en jumelant les modules *Crèmes et garnitures* à un ou plusieurs des modules suivants : *Pâtes friables*, *Pâtes battues-poussées* et *Pâtes feuilletées*, il est possible de confectionner des pâtisseries simples qui n'exigent pas la performance des compétences supérieures telles que les *Entremets*. Les crèmes et les pâtes ainsi confectionnées pourront donc être utilisées rapidement. Les élèves, tout en effectuant les apprentissages nécessaires à chacun des modules et ce, sans dépendre des besoins d'une recette ou d'une production, pourront quand même confectionner un produit qui puisse être mangé, présenté ou vendu et qui corresponde à leur niveau d'apprentissage. Les possibilités d'activités d'intégration qui viennent du jumelage des modules sont nombreuses. Cependant, ces activités devraient être d'un niveau de difficulté moindre que les objectifs supérieurs tels que *Entremets modernes*, *Petits gâteaux et petits fours frais* ou *Entremets traditionnels*.

Programme de pâtisserie

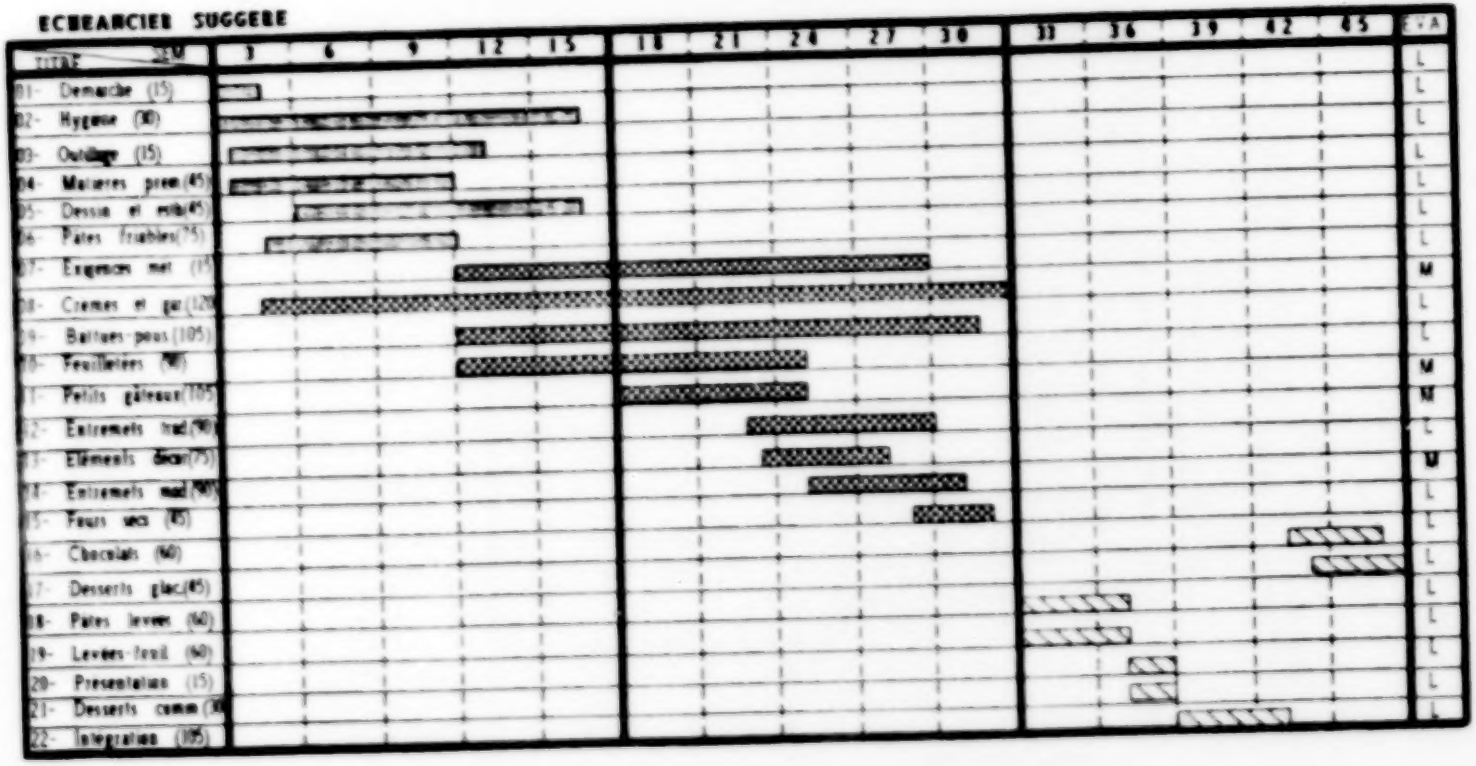


TABLEAU 2

PROGRAMME PATISSERIE

LOGIGRAMME

D'autres modules exigent un temps de maturation et d'apprentissage assez long. Les modules *Hygiène et sécurité*, *Matières premières* et *Dessin et esthétique* demandent à l'élève d'assimiler de nouvelles connaissances, d'adopter de nouveaux comportements ou de développer des habiletés manuelles et gestuelles. Nous avons donc choisi d'étaler ces apprentissages de base sur plus de la moitié du premier bloc de formation.

La plupart des modules complémentaires ainsi que les modules qui emmènent le développement de compétences nouvelles du métier ou celles en changement, ont été regroupées au troisième bloc. C'est dans ce bloc également que l'élève fera un stage d'une durée de 90 heures environ.

L'échéancier suggéré répartit les évaluations de la façon suivante : six évaluations dans le premier bloc, neuf évaluations dont les quatre ministérielles dans le deuxième bloc et finalement sept évaluations dans le troisième bloc.

5.2.3 Promouvoir le programme et recruter la clientèle

Le programme de Pâtisserie conduit à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles. Une personne pourra être admise si elle satisfait aux conditions suivantes :

- être titulaire d'un diplôme d'études secondaires;

ou

- avoir 16 ans ou plus;

et

- avoir obtenu les unités de la 4e année du secondaire en langue maternelle, en langue seconde, en mathématique, en enseignement moral et religieux ou en enseignement moral.

Des équivalences peuvent être reconnues par le Ministère, et les adultes ne sont pas tenus d'avoir suivi un cours d'enseignement moral et religieux ou d'enseignement moral pour s'inscrire en formation professionnelle.

De plus, compte tenu des exigences du métier, il est souhaitable que la future pâtissière ou le futur pâtissier réponde aux caractéristiques suivantes :

- avoir une grande dextérité manuelle et gestuelle;
- ne pas souffrir de troubles de la circulation au niveau des jambes, ni de problèmes au niveau des pieds et du dos;
- ne pas souffrir d'allergie ou d'hypersensibilité cutanée ou respiratoire aux produits utilisés en pâtisserie.

5.3 Précisions concernant le guide pédagogique

Le guide pédagogique est un outil de soutien à l'application du programme. Il s'adresse particulièrement au personnel enseignant et au personnel d'encadrement pédagogique. On y trouve des informations générales sur les éléments qui ont prévalus dans la conception du programme et des explications sur les structures logique et pédagogique du programme.

Pour chacun des modules, le guide précise la position du module dans la structure du programme, les conditions d'apprentissage et le matériel didactique et audio-visuel pertinent. De plus, on y suggère une répartition de la durée entre la théorie, la pratique, les activités-synthèses et l'évaluation. Le personnel enseignant y trouvera une proposition de démarche pédagogique pour l'enseignement théorique et les activités d'apprentissage préalables.

à l'atteinte de l'objectif, des précisions sur le contenu de certains objectifs de second niveau, des sujets d'évaluation formative et des propositions de stratégies d'enseignement et d'apprentissage.

5.4 Précisions concernant le guide d'évaluation

Le guide d'évaluation, dont la rédaction relève de la Direction du développement de l'évaluation, fournit des précisions sur les responsabilités et les dispositions relatives à l'évaluation. Ce guide est rendu disponible lorsque l'élaboration des épreuves ministérielles est terminée. Pour construire ces épreuves, la Direction du développement de l'évaluation utilise les tableaux d'analyse du programme, les tableaux de spécification et le rapport des données recueillies fournis par la Direction générale de la formation professionnelle. Une publication provisoire de l'ensemble de ces informations est fournie aux commissions scolaires afin qu'elles puissent procéder à l'évaluation des élèves pendant l'élaboration du guide d'évaluation par les spécialistes de la Direction du développement de l'évaluation.

Dans le programme de pâtisserie, quatre objectifs sont ciblés pour l'évaluation relevant du ministère de l'Éducation. Il s'agit des modules suivants :

(8) Crèmes et garnitures

(11) Petits gâteaux et petits fours frais

(12) Entremets traditionnels

(14) Entremets modernes

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

17-0303-03P